CENA NINIEJSZEGO NUMERU 1 ZŁ. 20 GR.

ROK XXII

ŚWIAT

№ 48

WARSZAWA, DNIA 26-go LISTOPADA 1927 ROKU

Wydawcy: Akc. Tow. Wydawnicze „ŚWIAT". Pod kierownictwem naczelnem STEFANA KRZYWOSZEWSKIEGO



Powiedz mi, co jesz... a powiem ci, kim jesteś...

Szanowny żołądek

Niewidzialny ale nieodstępny twój towarzysz, nieproszony doradca, niebezpieczny kusiciel, kieruje twojemi myślami, rządzi twojem usposobieniem, nosisz go w sobie, nazywa się żołądek. Metapsychicy, czy koła do metapsychików zbliżone, utrzymują, że człowiek myśli nie tyle mózgiem, ile żołądkiem, a w każdym razie, że w okolicy żołądka, czy nawet w samym żołądku, mieści się tak zwany mózg słoneczny, ważniejszy, niż mózg czaszkowy. Natomiast zupełnie pewną jest rzeczą, iż nauka Freuda o podświadomości wyrosła z żołądka i z okolic w jego pobliżu położonych i dlatego miła jest transcendentalistom wszelakich odcieni, badaczom duszy, ducha i wieczności.

Żołądek!

On jest ojcem nauk moralnych i społecznych, z niego wyszła socjologja. W pełnym żołądku mieszka miłość i nieśmiertelna sztuka, w pustym lęgnie się nienawiść, reforma społeczna i dynamit rewolucji.

Wiedząc, jaką straszliwością jest żołądek, człowiek próbował z nim walczyć. Uciekał przed nim na pustynię. Ale żołądek nie opuszczał człowieka nigdy i nigdzie. Na ascetach mścił się maligną, na łakomczuchach tuszą. Przed żołądkiem niemasz ucieczki, chyba w śmierci.

Cień ukrytego w brzuchu żołądka pada na dzieje ludzkości. Najtęższe głowy nie mogą sobie dać z nim rady przez tysiące lat. Iluż to ludzi zawdzięcza nieśmiertelną sławę żołądkowi! Spojrzyjmy wstecz. Wodzowie i politycy. Bo wojna i polityka to tylko dwa typy sporu o napełnioną misę. Mojżesz przed wiekami prowadził żydów do ziemi „miodem i mlekiem płynącej", a obecna wojna chińska toczy się o koncesje. Wzniosłe ideje? Niema wzniosłych idei na głodno. Człowiek człowiekowi jest bratem, ale przy wspólnym stole. Znane są wypadki, że grupa ludzi, plemię przez katastrofę odcięte od żywności, albo załoga zabłąkanego okrętu, najlepsi przyjaciele, wymordowywali się wzajemnie z głodu. Jenerał Bonaparte, Bóg Wojny, idąc do Włoch, w oficjalnej odezwie obiecywał swojej chudogębej i obdartej armji napchanie żołądków i ubranie. A przecież nazywało się, że idzie w świat z hasłami rewolucji, wyzwalającej uciśnionego człowieka. Hasła hasłami, a jeść koniecznie trzeba. Nawet największy idealista ma żołądek. Odwróćcie podszewką słynny sztandar Rewolucji Francuskiej „wolność, równość i braterstwo", a zobaczycie żołądek. Kto jest szlachetnym ulubieńcem ludu? Taki człowiek, który daje jeść. Taki, który od najedzonych wymaga pracy, jest tyranem. Faworyt wyzwolonego ludu, Danton, poszedł pod tasak gilotyny tylko dlatego, że kochający go lud, zamiast stanąć przy ulubieńcu, pobiegł do portu, gdzie rozdawano mąkę. Sztuka rządzenia? mądrość? Kiedyś taki mądry, to nakarm!

Ile dobrych uczuć mieszka w żołądku, najlepiej zaobserwować na proszonym obiedzie. Zanim goście z salonu przeszli do jadalni, rozmowa się nie kleiła, gość gościowi był obcy i mało życzliwy. Ale po prze-



Luca Giordano — *„Kucharka" Rzym, pałac Doria*

kąskach, po starce i śliwowicy, po piersi kurczęcej i po szklaneczce sauternu topnieją psychiczne zapory, rozdzielające ludzi. Żołądkowy zwój słoneczny wypromienia ku bliźniemu nad talerzem takie skarby bezinteresownych uczuć, że zmienia się atmosfera, klimat, perfuma apartamentu. To nie ludzie obojętni siedzą koło siebie, ale przyjaciele najserdeczniejsi bawią się wspólnie figlarnym brzękiem widelców. Niemożliwości z przed majonezu stają się sprawami łatwemi do przeprowadzenia po hiszpańskim kremie. „Ależ to bagatelka, proszę pana. Poprostu powiem swojemu pomocnikowi, żeby mi jutro przedstawił ten projekt i we wtorek będzie pan miał decyzję". Najwięksi nieprzyjaciele przy dobrym likierze odkrywają w sobie „dobre strony". Potem z przyjemnem zdziwieniem mówi jeden o drugim do jaśniejącego Amfitrjona:

— Miał pan słuszność. Uważałem go za durnia, tymczasem to zupełnie inteligentny człowiek.

Obiad jest oliwą, usuwającą tarcia w maszynie międzyludzkich stosunków. Obiad łagodzi zgryzoty, osładza nawet największe boleści, dlatego wprowadzono go do domu nieboszczyka w postaci ceremonjału, zwanego stypą. Zapłakani spadkobiercy po trzeciej żałobnej kolejce wiśniaka, nastawionego jeszcze przez nieodżałowanej pamięci szanownego nieboszczyka, pogodniej zaczynają patrzeć w sztukę mięsa z kwiatkiem i dość raźnym już głosem upominają się to o musztardę, to o sos chrzanowy, arcydzieło kulinarne „naszej kochanej wdówki". Po drugiem daniu (gęś z czerwoną kapustą i z jabłkami), ktoś westchnąwszy przypomni sobie głośno, że Antoś (niech mu tam, panie dobrodzieju, ziemia będzie jak najlżejsza) bardzo lubił gęsie udko, ale przepadał wprost za świńskim uchem z brukwią.

— Jakbym go, panie, widział nad półmiskiem, uszy mu się, panie, trzęsą z apetytu, brodę ma, panie, zatłuszczoną, kochany był chłop!

Wdowa wybucha płaczem.

— Niech się pani napije wody z czerwonem winem.

— Wszyscy pomrzemy, moja ciociu....

— A i to trzeba pamiętać, droga pani, że nieboszczyk w ostatnich tygodniach choroby niezwykle był dla otoczenia przykry.

— Na boskim teraz jest sądzie, panie dobrodzieju, nie wypominajmy mu jego grzechów, panie dobrodzieju. Co było, to było, panie dobrodzieju; zapomnijmy o tem.

Goncourt'owie opowiadają w swoim „Dzienniku", że pewien małżonek, pochowawszy ukochaną żonę, nie był w stanie się martwić, ponieważ nie pozwalał mu na to jego świetny żołądek. Człowiek, który ma dobry apetyt, nie może być smutny. Czy można płakać nad zwiniętym półkoliście pstrągiem z wody, i jakież łzy nie zaschną na policzkach, gdy służąca w białym karbowanym fartuchu z mereżką wniesie buchające parą prawdziwe kołduny litewskie? Jeżeli się nie ma kataru kiszek i przewrażliwionego żołądka, działalność tych wewnętrznych organów trawienia jest tak radośnie jurna, że wypiera z organizmu w sposób arbitralny to niedołęstwo, które nazywamy melancholją. Człowiek rzetelnie zdrowy nie może płakać, gdy spojrzy na stojący przed nim kawior ziarnisty z cytryną. Obok, w niedużym kieliszku bronzowieje przezroczysty koniak. Pieczywo pachnie i chrupie, masło posiada jędrność i elastyczność wysportowanego ciała, gdyż dopiero co wyszło z lodowni.

— Nasze kawalerskie!

Wzdłuż języka, wszerz szczęki, biegnie ostra ślinka, cokolwieczek słona, czy zdziebełko kwaskowata. Oko się rozwesela. W sercu nagła życzliwość dla wszelakiego stworzenia, nawet dla handlowego konkurenta, który za stołem również podnosi szkło ze śliwowicą. Zdrowy żołądek działa tak na człowieka, jak orkiestra ułańska w marszu. Wszystko furda! Dobrze jest! Słońce świeci, konie parskają, dziewczyna zdaleka powiewa chusteczką.

— Może łososia?

— Proszę.

— I jeszcze po jednym!

— Zgoda!

Zmartwienia prędko jadą, jeżeli pogania je zdrowy żołądek. Żołądek godzi wrogów. Indjańska instytucja, zwana „fajką pokoju", w starej Europie istnieje jako „łyżka pokoju". Na śniadaniu dyplomatycznem załatwia się pomyślniej trudniejsze sprawy, niż na plenarnem posiedzeniu Ligi Narodów. Żołądek jest blankietem, na którym się spisuje międzypaństwowe umowy handlowe. Późniejsza cesarzowa Eugenja powiedziała do Napoleona: „Droga do mojej sypialni prowadzi przez kościół". Niejedna sprytna panna zaprowadziła zdrowego mężczyznę do ołtarza, wiodąc go przez swoją dobrą kuchnię. Ba! niejedna kucharka oczarowała swojego pana flakami, które zrobiła niebiańsko, i dla tych niebiańskich flaków ożenił się z Marysią, żeby nie odeszła. Żołądek umie być wdzięczny, żołądek ma serce. Ale nietylko męski żołądek umie się wzruszać. Bywają kobiety cnotliwe, jak Agrypina Starsza. Niepodobna do nich trafić ani smolistem okiem, ani perswazją, ani na plaży, ani w noc księżycową, ani podczas tańca, ani w Krynicy, ani dowcipem, ani zadumą, ale po dwóch kieliszkach szampańskiego wina ta niedostępna, ta skała, ten lodowiec niewieści, wzrusza się każdym, bylejakim przedstawicielem płci odmiennej. Garbus wydaje się jej Apollem, zezowaty—Hermesem, głu-

GDY KOTA NIEMA W DOMU, MYSZY TAŃCUJĄ...



Obraz M. Grollerona, z salonu paryskiego

piec—Antinousem, mędrzec—Dionizosem, każdy jest piękny, pociągający, uroczy, gotowa dać się całować gromadzie idjotów, durniów i brudasów, a te pocałunki będą jej się wydawały złotym deszczem, w który się zamienił rozkochany Zeus. Taką potęgą jest żołądek.

Czy wobec tego, co się tu powiedziało, trzeba jeszcze podkreślić kulturalne znaczenie obiadów czwartkowych u Stanisława Augusta? Czy trzeba podnosić wpływ jedzenia na inteligencję? Któż dzisiaj nie wie, że wykwintny stół jest gniazdem dowcipu, bo artystycznie przyrządzona kuropatwa a potem szklaneczka wina i kompot i gorąca mokka z zielonym likierem uduchowiają ociężałego męża, czynią go lotnym, natchnionym, filozofem i poetą i mistrzem bystrości intelektualnej. W pewnym domu bardzo smakował gościom karp na szaro. Ponieważ jedząc go, wszyscy pożądliwie spoglądali ku półmiskowi, gdzie kokieteryjnie spoczywał ostatni kawałek tej delikatnej ryby, pani Amfitrjonowa rzekła:

— Kto powie najlepszy aforyzm o karpiu, do tego należy pozostałość półmiska.

— Gdy jem pani karpia, czuję, że się staję lepszy! — zawołał otyły smakosz i nie czekając na głosy współzawodników, zgarnął karpia na talerz śród ogólnej wesołości.

Artysta - malarz Protaszewicz, autor jadowitych karykatur, człowiek małomówny, cichogłosy, chudy o wielkich oczach, w których zdawał się cały siedzieć, jak w otwartych oknach, odpowiedział wolno z kurtuazyjnym uśmiechem, gdy go zapytała pani domu, czy życzy sobie filiżankę czarnej kawy:

— Pani dobrodziejko, kawa po dobrym obiedzie jest konieczna, po lichym niezbędna.

A ta ochocza wymiana myśli o literaturze przy dobrze zastawionym stole!

— Anatol France to genjusz!

— Jest pan w sprzeczności z samym sobą. Przed tygodniem mówił pan w tem samem towarzystwie, że Anatol France to kretyn.

— Gdzież tu sprzeczność? Nigdy nie utrzymywałem, że genjusz nie może być kretynem.

Ktoś utrzymuje:

— Nieszczęściem polskiej literatury jest dyletantyzm krytyków. Krytyka w Polsce jest gadatliwą niemową.

Prawdziwie wykwintny żołądek zna się na literaturze. Fundamentem dobrej biblioteki domowej jest książka kucharska. Powiem krótko: Umierająca z głodu „Antygona" może być właściwie oceniona tylko wówczas, gdy się opiera bezpośrednio o „365 obiadów" Ćwierczakiewiczowej.

Wacław Grubiński

Dom i restauracja

Każdej kobiecie wstępującej w związki małżeńskie przypomina się, że droga do serca mężczyzny prowadzi przez żołądek. Jest to teorja stara, datująca się od tysięcy lat i być może jedyna, która nie uległa zmianie. Nie obaliła jej żadna rewolucja. Nie unicestwiła jej względność czasu, naukowa organizacja pracy, psycho - analiza, sanacja moralna, dewaluacja uczuć.

Młode, naiwne, niedoświadczone dziewczęta wierzą, że można żołądek wymarzonego męża karmić przekąskami pocałunków, przystawką uczuć, drobiem miłości i ciastkami. Rezultatem tej poezji pożycia małżeńskiego bywa — rzecz notowana często w kronikach sądowych — separacja od stołu.

Inne kobiety buntują się przeciwko temu prawu. Rezultatem tego bywają, rzecz również często notowana w kronikach sądowych — procesy rozwodowe.

Niektóre, natomiast, zabierają się zbyt gorliwie do żołądków, prowadzących ku sercom mężowskim:

— Jaka jest twoja ulubiona potrawa? — zapytała młodziutka małżonka nazajutrz po ślubie swojego ubóstwianego pana i władcę.

— Nie jestem smakoszem, nie mam grymasów, doprawdy wszystko mi jedno.

— Ale błagam cię, powiedz, co lubisz? Co byś zjadł jutro na obiad?

— ...Móżdżek cielęcy, kotlet wieprzowy...

A nazajutrz po obiedzie:

— Smakował ci móżdżek?

— Nadzwyczajnie! Bardzo lubię móżdżek.

Od tej pory mąż stał się ofiarą móżdżku cielęcego i swojej żony. Jadał go (cielęcy) trzy razy tygodniowo na obiad, a trzy razy — na kolację: kotlety z móżdżku, muszelki z móżdżkiem, paszteciki, w occie. W niedzielę na proszonym obiedzie u teściów także mu dawano móżdżek. Rozchorował się, doktór skonstatował zatrucie móżdżkiem. Wyleczył się, ale pozostał mu na całe życie wstręt do móżdżku, — na szczęście tylko — cielęcego.

Oto są skutki, gdy się bierze zbyt dosłownie sympatje kulinarne swoich mężów.

Pomimo teorji, że do serca mężczyzny trafia się przez żołądek, panowie nie lubią kuchni domowej, a zwłaszcza czują niepokonaną obawę przed „własnemi" wypiekami, majonezami „mojej" roboty.

Gdy miła gospodyni częstuje plackiem, tortem, ciasteczkami:

— Niech pan skosztuje, to nie z cukierni, sama upiekłam, lepsze, niż krajanki Wedla.

Wtedy uprzejmy pan skosztuje (o zjedzeniu niema mowy), a mniej uprzejmy odpowiada:

— W domu mam także truciznę, proszę o Wedla.

Z majonezami, sałatkami jest jeszcze gorzej. Pewnego starającego się o rękę bardzo miłej panny poczęstowano w domu jej rodziców imponującym majonezem z szyjek rakowych, która to potrawa była dziełem i dumą owej miłej panny. Zjadł majonez, ale nie pokazał się już więcej w tym domu. Jeździ rok rocznie do Karlsbadu, bo ma chroniczny katar żołądka (co może jeden panieński majonez!), a panna poślubiła innego, który utrzymuje, że żona wkłada znacznie więcej serca w swoje dzieła gastronomiczne, niż — umiejętności i, majonez jada tylko w restauracji.

Nie znaczy to jednak, że mężczyźni nie potrafią ocenić zalet kuchni domowej. Prawdziwi smakosze cenią nadewszystko dania wypieszczone staranną ręką dobrej kucharki. Lecz nie wystarcza dobra kucharka, konieczne jest „tchnienie" dobrej gospodyni.

A niema już dobrych gospodyń, skończyła je — linja. Bujne biodra, pełne ramiona, rozlewna [illegible]ość, wszystko to przeszło do historji, łącznie ze śmietaną, zupami, sosami, kluseczkami, flakami, pulpetami, omletami. Jest linja i *regime:* szklanka herbaty bez cukru, sucharek, kwaśne jabłko.

Jeżeli nawet mąż dostaje w domu wyborny obiad, to z kim się podzieli wrażeniami wątróbki, czy steku baraniego? Przecież nie z żoną, która jabłko popija węgierskiem Hunyady.

Przeto mąż ciągnie, nie, męża ciągnie do restauracji. Śniadanko. Znajomi. „Człowiek prawdziwie kulturalny umie jeść", jak mówi mój kuzynek. Człowiek prawdziwie kulturalny umie się też napić i porozmawiać o tem, co je. A po śniadanku nie ma się już apetytu na domowy obiad.

I kobietę ciągnie do restauracji nietylko mąż, nietylko miłe towarzystwo ale i to — jak mówi przykładna gospodyni— że nie zjem tego, co wczoraj zadysponowałam kucharce. I naturalnie przegląda przez pół godziny jadłospis, a wreszcie wybiera sobie oryginalną potrawę, taką, jakiej nie może zadysponować w domu: kotlet cielęcy, lub befsztyk. A mówi się o kobietach, że mają tyle polotu, fantazji. Mówi się o nich, że są wybredne, grymaśnice. Wszystko to blaga i fałsz. Charakter i usposobienie kobiety można poznać najlepiej w restauracji. Kobiety są przedziwnie oszczędne w jedzeniu. Bez zająknienia poda mężowi rachunek dwustozłotowy za pantofelki lub kapelusz, a w restauracji nie chce majonezu, indyka, ananasu, bo za drogi. Czasem mąż jest wzruszony skromnością swojej małżonki, ale przeważnie irytuje się, bo najoszczędniejszy mąż w domu jest rozrzutny w restauracji. Być może, są to pozostałości kawalerskie, lub rezultaty słomianego wdowieństwa, lecz mężczyzna wie, a mądrość tę czerpie z życia, nie zaś literatury, że ilekroć znajduje się w restauracji w towarzystwie kobiet, bardziej miłych niż szanowanych, to te panie nie przeglądają jadłospisu, nie zastanawiają się, nie wybierają, nie myślą, ale z zamkniętemi oczami, o każdej porze dnia i nocy stalują zupę rakową, majonez z homara, kotlet *de volaille* i melbę. Nie jest to koniecznie dowodem polotu i oryginalności, ale dobrego apetytu i wynikającej stąd pogody ducha.

Przeto mężczyźni ogromnie lubią, gdy panie wybierają takie menu i miły mąż zmusza formalnie żonę, ażeby w restauracji odrzuciła ostre *regime* „linja na sucharkach i herbacie". Że i ona po melbie i węgierskiem winie ma humor lepszy, niż po kwaśnem jabłku i gorzkiej wodzie Hunyady, nie ulega żadnym wątpliwościom.

W restauracji spotyka się różne typy, ale właściwie istnieją tylko dwa typy gości. Jedni przychodzą dobrze zjeść, drudzy, ażeby widziano, że dobrze jedzą.

Ci, którzy przychodzą dobrze zjeść, to przeważnie stali bywalcy tej samej restauracji. Dyrektor wybiega na ich przywitanie, prowadzi do zarezerwowanego stolika i zwierza im w tajemnicy, co jest dziś najsmaczniejszego. Usługa pieczołowita. Rachunek otrzymują zawsze przed pierwszą (Bywalcy czują wstręt do Magistratu), i w rachunku niema nigdy pomyłek. Opuszczają restaurację, nie żegnani owacyjnie, ale odprowadzani tym szacunkiem, który im przynależy. Tradycje.

Ci bywalcy, ci znawcy, ci mecenasi gastronomji są przedmiotem zazdrości tych gości, którzy przychodzą, ażeby widziano, że dobrze jedzą.

Ani kawior, ani kapłony, ani świeże ananasy, ani szampan, ani przesolony rachunek, ani napiwki, ani kwiaty dla pan — nie dają pełnego uznania. Wprawdzie służba biega jak szalona od bufetu do stolika, zamraża i odmraża wino, wprawdzie orkiestra gra w tę stronę cygańskie romanse, ale dyrektor ma tylko uśmiech pobłażania:

— Dzisiaj chcą u mnie pokazać, że dobrze jedzą, a jutro pójdą do innej oazy. Wolę moich stałych gości.

I tem się różni dom od restauracji, że w domu tradycje giną łącznie z linją, a w restauracji trwają przy starem winie i młodej gąsce.

H. Jel.





Lecz i dla nich wybije godzina... kuchenna



Zanim „obłożone jabłkami", ukażą się na półmiskach

Fot. Photo-Plat

Podróż po restauracjach

Montaigne nie uznawał muzyki przy jedzeniu. Miał słuszność. Jedzenie jest zaspakajaniem zmysłu zwanego smakiem. Muzyka jest również pokarmem dla naszych zmysłów, ale dla zmysłów zupełnie innych. Gdy się chce jednocześnie zaspokoić rozmaite zmysły, doznaje się niezadowolenia, ponieważ jeden zmysł przeszkadza drugiemu zmysłowi w nasycaniu się rozkoszą. Ktoby chciał jednocześnie całować się i gryźć orzechy, tenby połowicznie odczuwał smak pocałunku i smak orzechów. Trzeba się zdecydować na jedno: albo całuję, albo jem orzechy; albo spożywam obiad, albo chłonę symfonję. Tymczasem tak się dzisiaj rozpowszechnił w europejskich restauracjach zwyczaj przygrywania gościom do befsztyku, że nawet drugorzędna knajpka uważa sobie za obowiązek postawienie kiepskiego skrzypka przy marnym pianiście i wesołe bostony z przedziwną nudą krążą nad wyszczerbionemi talerzami, aż ni stąd ni z owąd zasyczy czasami szklanka wyszczerbiona właśnie na taki a taki ton. Aby spokojnie trawić, trzeba jadać w domu. Jedyna sztuka, jaką Montaigne uznawał, podczas obiadu, nazywa się rozmowa. Ta sztuka właśnie ginie pod ciosami, irytującej przeważnie, muzyki restauracyjnej. Czy to w Bristolu, czy w Europie, w Polonji, czy w Okocimie, u Brühla czy pod Bachusem, najprzyjemniejsze chwile obiadowe albo kolacjowe spędza się między jednym jazz-bandem a drugim. Czeka się z utęsknieniem, żeby przestali grać. Teraz porozmawiamy. Zaczyna się gawęda, pada dobry żart, ktoś snuje opowiadanie o polowaniu na... Straszliwy grzmot bębna z dzwonkami, wycie saksofonu! Niepodobna mówić w dalszym ciągu. Gdyby przynajmniej grali pięć razy ciszej; gdyby ta rozwydrzona orkiestra, wziąwszy pół litra bromu, rozpylała melodje łagodne jak powiew, ledwie muskający nasze bębenki uszne! Nic z tego. Kelner jednej z najwykwintniejszych restauracji stołecznych zapewnił naszego współpracownika, że publiczność, dzisiejsza, powojenna publiczność, nie umiejąca rozmawiać, ponieważ niewiele czytająca, woli hałas nowoczesnych instrumentów, bo ten rytmiczny łoskot zwalnia ją z posiadania gibkiej, polerowanej inteligencji i ogłady towarzyskiej, zwalnia ją z władania tą czarowną sztuką, którą w osiemnastym wieku uczynili sławną na cały świat francuzi pod nazwą *causerie*. Interesującą rozmowę, błyskotliwy djalog zabił dancing. Nie rozmawiamy przy obiedzie, ponieważ nie dopuszcza nas do głosu murzyński koncert, nie rozmawiamy podczas kolacji, ponieważ między gęsiem udkiem i melbą foxtrotujemy. Tak się dzieje w poważnej „Europie", najwygodniej umeblowanej śród restauracji warszawskich (tutaj się można rozeprzeć i nikt cię tutaj nie potrąci!), w tej solidnej restauracji salonowego ziemiaństwa, arystokracji, wielkiego przemysłu, ministrów, ciała dyplomatycznego; tak się dzieje w „Bristolu", słynącem z dobrej kuchni, uprzejmej obsługi, gdzie panuje atmosfera mniej etykietalna, mimo że i tutaj lubią przebywać ministrowie, ziemianie, literaci, prasa rządowa, prawicowa, lewicowa, posłowie, senatorowie, finansjera, teatr; tak się dzieje w „Oazie", której mistrz, Wincenty Drabik, zaszczepił urodę hindusko-bizantyńską; tak się dzieje u „Bachusa", słynącego niegdyś z papugi, którą niechcący otruł jakiś gość potrawą, oczywiście, z pozamiejscowej kuchni, a właściwie cukierkiem, nabytym na ulicy; tak się dzieje w „Astorji", która miała zaszczyt przed kilku laty widywać co wieczór najgłośniejszych beletrystów polskich, miłą brać aktorską, artystów - malarzy, muzyków.... tak się dzieje u Brühla, w Savoy'u, u Rydza, wyrastającego raz na rok, ale nie zawsze w tem samem miejscu, tak się dzieje w „Okocimie", który jest nowem wcieleniem metampsychicznem „Empiru"; tak się dzieje w Hotelu Angielskim, gdzie niewiele zostało z godnej dostojności dekoratorskiej, którą go upiększył mistrz Karol Frycz przed wojną; tak się dzieje u Boqueta, u Wróbla, nawet w żydowskiej Picadilly, gdzie zasiedziawszy się, mógłby każdy śmiertelnik powiedzieć o sobie, jak ten młody rymodłubacz, który pisze o sobie w chuderlawym tomiku p. t. „Odjazd":

Tutaj ja,
Jeden z miljona ludzi,
Cierpię.
Aż mnie obudzi
Wrzask trąb.

Restauracja bez muzyki stała się anormalną. Obiad i koncert to dzisiaj synonimy. Ludzie tak się do tego przyzwyczaili, że w Filharmonji w czasie wykonywania symfonji Patetycznej Czajkowskiego pukam na kelnera.

A. H.

WŁODZIMIERZ ZAGÓRSKI

Historja Patrjarchy Noego

Nasz praszczur Noe świętym był
I chadzał wciąż przed Panem,
Wody się tak jak ognia bał,
A wino pijał dzbanem.

Za to go też miłował Pan
I w wszelkiej strzegł przygodzie,
A gdy potopu nadszedł czas,
Nie dał mu zginąć w wodzie.

Przez dni czterdzieści padał deszcz,
Pan ziemię wodą raził,
Przez dni czterdzieści Noe pił,
Z pod beczki nie wyłaził.

Tak ocalona ludzkość trwa
I będzie trwać najwieczniej,
A morał stąd: że gdzie, jak gdzie,
Lecz w szynku najbezpieczniej.

Przeminął potop. Noe dank
Jehowie ofiarował —
I obręcz z próżnej beczki zdjął
I Panu ją darował.

A Pan ofiarę przyjął rad
I nakrył tą obręczą
Przepaści chmur, w przymierza znak —
I obręcz ta jest tęczą.

Żył potem Noe mnogie dni
I chadzał wciąż przed Panem,
Gdy trunek mu nie plątał nóg,
Bo wino pijał dzbanem.

Wody się tak, jak ognia bał
I była mu przeklęta,
Za to, że nią pokarał Pan
Lud grzeszny i zwierzęta.

Aż raz się strąbił praszczur nasz,
Przebrawszy troszkę miarki,
Zrobiło mu się „jakoś tak"
I poszedł spać do arki.

I przyszedł Cham, i począł drwić,
Że Noe taki ścięty —
I za to Chama przeklął Pan
I Cham do dziś przeklęty.

Historji tej moralny sens,
Jakby na dłoni, leży,
Że świętym jest Noego cech
I drwić zeń nie należy.

Bo kto ze sprawiedliwych drwi,
Co pijąc aż do spodu,
Potrąbią się, jak praszczur nasz,
Ten jest — chamskiego rodu.

WŁ. PLĄSKOWSKI

TY A TY!

Dziwny to przesąd mieli ludziska,
O którym ledwie została wieść,
Że gdy kto kogo chciał poznać zblizka,
Ten musiał beczkę soli z nim zjeść.
A to ci termin chyba na kpiny?
Dziś między nami nie jest tak źle,
Nie trzeba soli ni odrobiny,
By jeden z drugim zapoznał się.
Przy pierwszej bibie u Bokiecjusza,
Gdy wlejesz w gardło flakonów trzy,
Wnet serce w tobie już się porusza,
I z każdym jesteś na ty a ty.

Stary czy młody? kto tam dziś pyta,
Podobne względy nie mają sił;
To twój przyjaciel i na tem kwita,
Boś się z nim razem na bibie spił.
Aż miło patrzeć, jak dziad siwawy,
Z takim, co liczy dwudziesty rok,
Używa wspólnie miłej zabawy
I co minutę w buzię cmok, cmok!

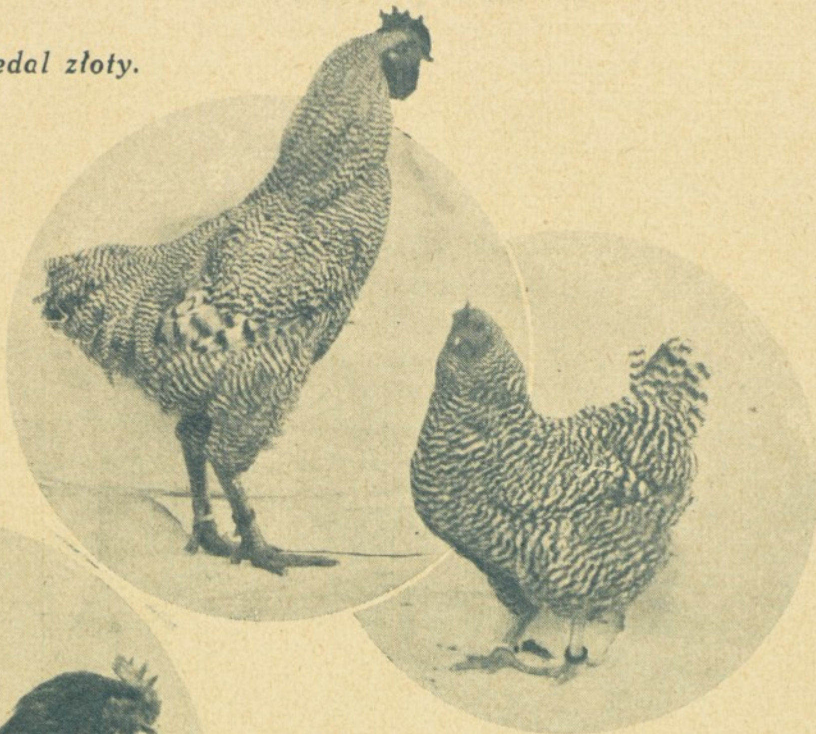
Wprawdzie nazajutrz, śmieszne to trochę,
I nawet wielkie głupstwo w tem tkwi,
Gdy po trzeźwemu pacholę płoche
Mówi dziadowi: jak się masz ty!
No, — ale trudno, — to bagatela,
Gdyż dawno pękła przesądu nić,
I można przecie dla przyjaciela,
Przy siwych włosach smarkaczem być.

Choć więc niejeden dziwactwa plecie,
Ja jednak gwałtem w to wierzyć chcę,
Iż teraz lepiej jest na tym świecie,
Gdyż przyjaźń szybko zawiera się!
Przed laty mogli jeść beczki soli,
Gdy się kto z drugim zapoznać chciał,
Bo dawni ludzie żyli powoli,
Nie wierząc wcale w zbyt prędki szał.
Lecz nam dziś życie tak bystro płynie,
Tak każdy klnie się, że nie jest zły,
Nic więc dziwnego, że po godzinie,
Jeden drugiemu mówi już ty!

WYSTAWA DROBIU W DOLINIE SZWAJCARSKIEJ W WARSZAWIE

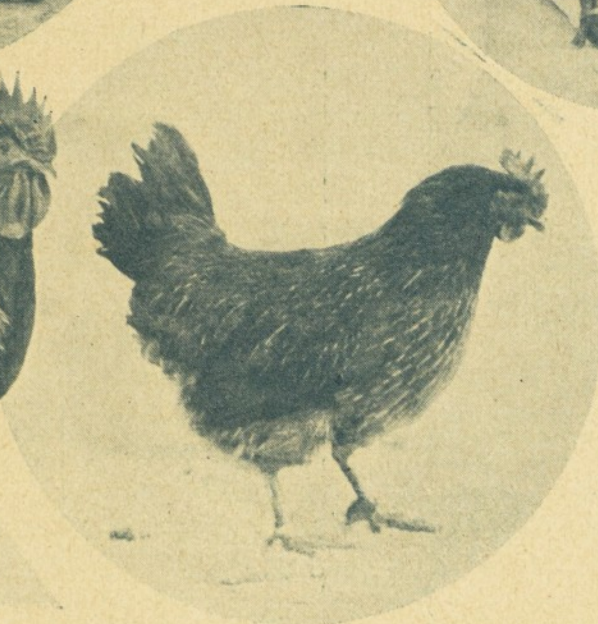


Wyandotty. Medal złoty.



Plymouth-Rocki, Medal złoty.





Fot. W. Złakowski

Zielononóżki polskie. Medal złoty.

WARSZAWSKIE HALE TARGOWE NA PLACU MIROWSKIM



Przekupki handlujące warzywem i owocami

Fot. Marjan Fuks

KELNER i TY

Zająłeś stolik i czekasz. Niewidzącem okiem obrzucił cię wysmokingowany chłopiec z serwetą na ramieniu; patrzy w dal. Pukasz lekko w stolik. Chłopiec kiwa głową. Czekasz. Zbliża się kelner, na którego twarzy czytasz, że ma ważniejsze sprawy na głowie. Spojrzał na ciebie zgóry, jak twój szef; nie jest uprzejmy, jest sztywny, wieje od niego surowa niechęć; czujesz, że mu się naraziłeś i opanowuje cię onieśmielenie; przypuszczasz, że za chwilę zacznie cię strofować. Aby go udobruchać, wybierasz drogą potrawę. Nic nie pomaga, kelner patrzy na ciebie z pogardą. Tracisz apetyt, zamawiasz wódkę, piwo, wino. Kelner patrzy na ciebie w milczeniu i najwyraźniej mówi oczami, że bardzo mu jest nieprzyjemnie z tobą obcować.

— Czy jest czarny chlebek? — zapytujesz.

Nie odpowiada. Zapytujesz powtórnie w sposób najwdzięczniejszy, aby sobie zjednać tego surowego pana. Wówczas on bez pośpiechu zapytuje:

— Co?

— Czy... czarny chlebek? — jąkasz i z przerażenia podłoga usuwa ci się pod nogami.

Kelner odpowiada:

— Może być — i nie rusza się z miejsca.

— W takim razie.... proszę.

Kelner patrzy na ciebie zgóry i pragnie ci powiedzieć:

— Pan mnie nudzi. Co mnie pan obchodzi?

Wreszcie odwraca się do ciebie tyłem i wolno odchodzi.

— Boże! co za ulga!

Westchnąłeś z radością, ponieważ nie leżą już na tobie te ołowiane oczy kelnerskie. Wydaje ci się, że cię ominęła jakaś przykrość. Ale natychmiast sobie przypominasz, że kelner za chwilę wróci i niemiły nastrój znów cię ogarnia. Życzysz sobie. żeby ten obcy pan przyniósł wódkę, przekąskę i czarny chlebek jaknajpóźniej. Zjawia się jednak po kilku minutach i obojętnie stawia przed tobą talerzyk, butelkę, masło, bułeczki.

— Prosiłem o czarny chlebek.

— Zabrakło.

Rzekł to od niechcenia, położył przed tobą serwetkę, przysuwa półmisek ze śledziem.

— Zabrakło? — zapytujesz lękliwie uśmiechnięty.

— Co?

— Nie, nic. Jaka szkoda, że zabrakło...

Kelner przygląda ci się w milczeniu, jak niezgrabnemu robakowi, który z trudem wyłazi ze szpary w podłodze i którego za chwilę spokojnie rozdepcze.

Wypiłeś kieliszek wódki, przegryzłeś śledziem, wypiłeś drugi kieliszek wódki, przegryzłeś sałatką... Kelner zniknął. Zaraz ci lepiej smakuje zakąska. Jeszcze jeden kieliszek.

— Drugi raz tu nie przyjdę — obiecujesz sobie w duchu.

Kelner przynosi kaczkę. Trochę zatwarda.

— Co?

— Trochę... twarda — mówisz z przepraszającym uśmiechem.

— Pierś jest miększa.

— Odkładasz udko, bierzesz na widelec chudą pierś.

— Jakoś... wyschnięta.

— Kucharz powiedział, że w tym czasie nie może być lepsza.

— Wczoraj jadłem tłuściutką kaczuszkę u moich znajomych.

Kelner wzrusza ramionami.

Skrobiesz tępym nożem suchą kaczkę, jesteś upokorzony.

J. KOCHANOWSKI

DO BACHA

Pijmy, bracia, co szczerzej,
Pijmy w okrzyk jednaków,
Bacha, ojca tancerzy,
Przyjaciela skrzypaków.

Z winnem liściem na czele,
On ma miłość pod wodzą,
Z niego słodkie podchmiele,
Z niego żarty się rodzą.

Jeno pijaj, a gładko,
Zginą wszystkie przykroście.
Hola! żwawa czeladko,
Pełne kufle przynoście!

Gdy nieszczęścia bez miary
Biją szturmem w wiek karli,
Więc pokrzepmy puhary,
Byśmy z troski nie zmarli.

Na co, pytam, łzy rzewne,
Na co zmarszczki u czoła,
Co nam jutro niepewne,
Gdy dziś chwila wesoła?

Raczej z rzeźwej podchmieli
Ujmę rączki dziewczęce,
W takt rzęsistej kapeli
Kółkiem tanek zakręcę.

Kto chce stękać, niech stęka,
Nie przeuczyć dziwaków,
Nam przy winie piosenka
W chór zahuczy jednaków!

— Deser? — pyta lakonicznie kelner, podając ci kartę.

W tej chwili zakipiał w tobie gniew. Co u djabła? Po co to kokietowanie kelnera, który jest tutaj przecież po to, żeby ci usługiwał! Ma spełniać twoje polecenia, a zachowuje się wyniośle. Jest twoim służącym, a pozwala sobie podkreślać każdym nieuprzejmym gestem swoją dumną niezależność. Płacisz mu za to, żeby był ku twojej wygodzie, a on robi miny, jakby był na ciebie obrażony.

Odsuwasz talerz z resztkami kaczki i mówisz oschle, kategorycznie:

— Proszę to zabrać.

Kelner stoi, trzymając kartę. Czeka, żebyś tę kartę wziął od niego. Ale ty uderzyłeś go stalowym wzrokiem i mówisz niby spokojnie i niby nie podniesionym głosem, ale mocno:

— Czy pan słyszał?

Nieco zdziwiony kelner sięga leniwie po talerz i z talerzem w ręku zapytuje:

— Jaki deser?

— Niech pan przeczyta, co tam jest w karcie.

Coraz bardziej zdziwiony, kelner stawia talerz na sąsiednim stole i czyta półgłosem nazwy potraw deserowych. Skończył. Ty się namyślasz. On czeka. Wreszcie mówisz:

— Nie. Poda mi pan kawę.

Po chwili zjawia się chłopiec, ten roztargniony, i nalewa ci kawę. Próbujesz.

— Zimna.

— Służę panu? — mówi chłopiec.

— Kawa jest zimna.

— Taką mi dali.

— Zabierz.

Chłopiec się waha.

— Na co czekasz? Powiedziałem ci, żebyś zabrał. Zawołaj kelnera.

Zjawia się kelner.

— Panie kelner, co to znaczy?

Kelner z mdłym i lekko wzgardliwym uśmieszkiem pochyla się pytająco.

— Jaką kawę mi pan przysyła? Co wy sobie wogóle wyobrażacie?! Że publiczność pozwoli z siebie żartować?! Rusz-no się pan żwawiej po gorącą kawę! Przypomnij pan sobie, że jesteś kelnerem! A jak pan będzie robił te głupie miny urażonego granda hiszpańskiego, to możesz pan co oberwać! Pan tutaj jesteś na moje rozkazy, które masz spełniać grzecznie i dokładnie. Ja za to płacę! A jeżeli się to panu nie podoba, to pan zostań ministrem!

— Ależ, proszę szanownego pana...

— Dosyć! Kawa i rachunek! Więcej się w tej budzie nie pokażę i znajomym powiem, żeby tu nie przychodzili. Już ja wam zrobię reklamę!

Kłaniając się, kelner odchodzi ze zgorszonym i przerażonym pomocnikiem.

W dwie minuty później zbliża się *maitre d'hotel*, elegancki, pokornie uśmiechnięty, zgóry jest we wszystkiem twojego zdania, tłomaczy kelnera, ale go nie usprawiedliwia. Chłopiec śród ukło-

rów nalewa ci kawy do filiżanki, sam pan *maitre d'hotel* podsuwa ci cukiernicę. Inni kelnerzy przemykają się z ożywieniem koło twojego stolika i z zabiegliwą sympatją patrzą w twoje oczy. Naokoło widzisz tylko ukłony i życzliwość i gotowość do usług. Atmosfera restauracji zupełnie się zmieniła.

— Wszystkiemu winni, proszę szanownego pana, komuniści, propaganda bolszewicka. Wmówili w słabsze głowy tak zwaną równość, że niby gość i kelner to równość.

— Wcale tego nie zauważyłem. Kelner, który mi usługiwał, traktował mnie, jako istotę o wiele od siebie pośledniejszą.

— Bo on sobie wykombinował, proszę szanownego pana, że godność osobista człowieka polega na tem, aby innych ludzi traktować lekceważąco. On myśli, że równość to zniesienie uprzejmości. Wszystkiego, proszę szanownego pana, narobił socjalizm.

— Jakto socjalizm?

— Zniesienie napiwków. Być grzecznym bez specjalnego za to wynagrodzenia wielu ludziom wydaje się idjotyczne.

— Pan jest za przywróceniem napiwków?

— Nie, proszę szanownego pana. Ja tylko stwierdzam, że napiwek szybciej uczył grzeczności, niż szkoła. Jeszcze jeden dowód, że dobrocią więcej się w pedagogice da zrobić, niż logiką.

— Przecież kelner otrzymuje procent od rachunku.

— Ale ten procent musi być przez klienta zapłacony, gdy napiwek był datkiem dobrowolnym. Obecnie kelner jest uniezależniony od gościa. Zgodzi się szanowny pan, że trzeba dużej kultury, aby być grzecznym, będąc niezależnym. Jeden bardzo bogaty pan powiedział mi kiedyś, że jemu jest daleko łatwiej być ordynarnym, niż grzecznym. Niech więc szanowny pan daruje temu niemądremu kelnerowi, który przez niewysilanie się na uprzejmość odstrasza gości od restauracji. Zły z niego kupiec. Szkodząc restauracji, szkodzi samemu sobie.

— Co ja płacę?

— W tej sekundzie służę.

Sam *maitre d'hotel* wręczył ci rachunek. Kłaniając ci się w pas na pożegnanie, oświadczył solennie:

— Był to ostatni nieuprzejmy kelner w Warszawie. Otrzymał dymisję. A w młode pokolenie kelnerskie wpajamy pełen szacunku zachwyt dla czcigodnego klienta. Moje uszanowanie szanownemu panu.

Wyszedłeś zadowolony. Od owego czasu nigdy nie zdarzyło ci się spotkać kelnera, któryby nie był mile uśmiechnięty nawet w tym rzadkim wypadku, gdy nerwowy klient cokolwiek kaprysi, jak stara histeryczka.

b. i.

Dawne „Handelki" warszawskie

Jeśli cofnąć się pamięcią o 4 — 5 dziesiątków lat wstecz, uderza ogrom zmian, jakie zaszły w naszem życiu obyczajowem. Od drugiej połowy 19-go wieku życie nabiera tempa, pędu, gorączkowej nerwowości. Wzmagająca się wciąż walka o byt wymaga coraz silniejszego napięcia energji, odejmuje spokój, nie pozwala na wywczasy. Kto nie potrafi zdobyć się na tę energję, zostaje wyrzucony za nawias. Gorączka udzieliła się nawet życiu wiejskiemu. „Wieś spokojna, wieś wesoła" należy do bezpowrotnej przeszłości; jej miejsce zajęła wieś pochłonięta pracą i troskami.

Gdzież te czasy, w życiu Warszawy, kiedy najstateczniejszy obywatel, cokolwiek gorętszym obdarzony temperamentem, w południowej godzinie wymykał się z biura czy z domu „do handelku"! Urzędnicy Banku Polskiego szli do Roeslera, przy ul. Elektoralnej, i w przyciemnych, brudnych pokoikach, przy flakach, bigosie, kawiorku i innych smakołykach, zakrapianych starką i porterem, dłuższą przerwę w pracy czynili. Ale wtedy mawiano pobłażliwie: — Praca nie ucieknie, a życie jest krótkie! Niedaleko od Roeslera, bo na Placu Bankowym, mieścił się inny handelek, — Gout'a, który słynął z niezwykle przyrządzanych flaków. Miał też licznych a wiernych zwolenników. Sądownicy i adwokaci trzymali się „Arkuszewskiego", przy ul. Miodowej, (restauracja ta istnieje do dnia dzisiejszego). Tam również redaktorzy polscy podejmowali cenzorów rosyjskich i przy butelce szampana łagodzili ich zapędy. Najbardziej uczęszczane jednak „handelki" mieściły się przy Placu Teatralnym. Tutaj królował „Stępek", niezapomniany Stępkowski, i „Bocquet", którego miejsce później zajął „Müller".

„Stępek" był ulubioną restauracją zamożniejszej klienteli, zwłaszcza ziemiańskiej. Właściciel sam obchodził stoły, pilnował bacznie, by każdy gość był według gustu obsłużony. Ile tutaj wypito szampana, węgrzyna, przednich konjaków! Ile połknięto ostryg, kawioru! Tu warszawianin prowadził cudzoziemca, jak na osobliwość. Tutaj urzynał się słynny gen. Skobelew....

U Müllera, który zajmował narożnik w gmachu teatralnym, schodziły się sfery teatralno - literackie i inteligenckie. „Śniadanko" zaczynało się w południe, lecz nieraz o siódmej woźni teatralni wyciągali stąd artystów do garderoby, żony — mężów do domowych pieleszy. W niskich, sklepionych komnatach zgiełk i gwar panował niesłychany. Stąd biegły dowcipy i anegdoty, które całe miasto nazajutrz powtarzało.

„Handelki" tem się różniły od zwykłych restauracji, że mieściły się przy sklepach kolonjalno - spożywczych, że stoły w pokojach jadalnych nie były nakryte obrusami, nie podawano serwet, a usługiwali— subjekci sklepowi, nie kelnerzy, nie było zatem napiwków. Mniejszą wagę przywiązywano tutaj naogół do jedzenia, większą — do trunków. Przy kieliszku wina, przy czarnej kawie „z likierami" trawiono czas na długich, najczęściej bardzo jałowych dyskusjach i popisywaniu się konceptami. „Handelki" były wesołą stroną smutnego okresu niewoli...

g.

Aforyzmy gastronomiczne

— Niektóre dania są same przez się zwierzeniami; innym trzeba wydzierać tajemnice.

*

— Są dwa rodzaje ludzi jadających trufle: jednym wydaje się, że trufle są dobre, bo są drogie; drudzy wiedzą, że są drogie, bo są smaczne.

*

— Prawdziwa przyjemność, jakiej się doznaje, wyławiając z potrawki pieczarkę, da się tylko porównać z radością, którą się odczuwa podczas nocnej przejażdżki za miasto, gdy przez otwarte okno w samochodzie zalatuje zapach lasu.

*

— Palenie dobrego cygara jest z wszelkich dziedzin smakoszostwa przyjemnością najbardziej uduchowioną.

*

— I w łakomstwie można doszukać się poezji. Trzeba tylko umieć szukać.

*

— Zimę należy przeznaczyć pracy. Wiosna jest stworzona dla przyjemności. Lato jest porą lenistwa. Jesień poważna, tęskna, czarująca, to czas łakomstwa i kultu jedzenia.

*

— Smakosz bywa obżarty, ale obżarciuch nigdy nie będzie smakoszem.

(Jean - Louis Vaydoyer).

*

— Zawsze w tych samych domach mięso jest zbyt twarde.... Widocznie rzeźnicy są psychologami.

*

— Wystrzegaj się kobiety, która nie lubi sera i nie znosi jego zapachu! Nie posiada serca ani zmysłów!

(Marsan)

*

— Kuchnia francuska jest najlepsza i jej sława zabłyśnie w dniu, w którym ludzkość uzna, że ciasto stoi wyżej od szabli.....

(France)



„Dobra kuchnia!...”

W niedługim czasie ukaże się książka, poświęcona „dobrej kuchni”, a tem szczególna, że została opracowana przez znanego w kołach towarzyskich Warszawy gastronoma, którego salony bywały i bywają widownią wyszukanych uczt kulinarnych. Z przedmowy, którą zawierać będzie ta nowa skarbnica przepisów i wskazań gastronomicznych, udało nam się, dzięki uprzejmości autora, uzyskać uwagi wstępne o sztuce kulinarnej i jej znaczeniu.

Brillat Savarin powiedział: „los narodów zależy od sposobu, w jaki się odżywiają”, a także „wynalezienie nowej potrawy więcej przynosi szczęścia ludzkości, niż odkrycie nowej gwiazdy”.

Aforyzmy te są oczywiście gaskonadami, których dosłownie brać nie należy, jednak dużo tkwi w nich prawdy, gdyż racjonalna, oszczędna, djetetyczna kuchnia niewątpliwie posiada wpływ doniosły na zdrowie i dobrobyt ludności.

Pozatem smakowitość pokarmów zaspakaja przyrodzoną człowiekowi potrzebę szukania zadowolenia w jedzeniu i wskutek tego stanowi czynnik, dodatnio wpływający na życie rodzinne. Prawdziwsze może jeszcze jest twierdzenie odwrotne.

Wreszcie pewna wytworność kuchni, choćby nie sięgająca poematów kucharskich i symfonij gastronomicznych, przyciąga ludzi i przez to podtrzymuje życie towarzyskie, istotnie bowiem „dobry stół jest jedynem miejscem, w którem się ludzie nie nudzą nigdy podczas pierwszej godziny”.

W Polsce jest jednak kuchnia nieraz uważana za rzecz podrzędną, którą, podług poglądów naszych intelektualistek, a zatem większości młodszych pań ze wsi i z miasta, zajmować się na serjo nietylko nie należy, ale nie przystoi. Od gotowania jest Magdzia, jakkolwiek Magdzia nietylko nie posiada dosyć wykształcenia, aby rozumieć cele i środki sztuki kulinarnej, ale najczęściej nie ma żadnego zgoła wyszkolenia fachowego, a tylko pewną rutynę, niekiedy opartą na zupełnie złych wzorach.

Jeżeli zaś pani domu, wbrew regule, chce współdziałać, to czyni to najczęściej z najgorszym skutkiem, gdyż nie posiada żadnej zgoła kompetencji, a znacznie mniej doświadczenia, niż jej kucharka.

Jak temu stanowi rzeczy zaradzić?

Mniemam, że w tym celu należałoby przedewszystkiem przekonać szerokie warstwy inteligencji, że dobra kuchnia nie jest zabawką sfer zamożnych, a potrzebą całego ogółu, sprawą społecznie i gospodarczo ważną, mającą wpływ doniosły na zdrowie ludności i jej zdolność do pracy, a zatem i na jej dobrobyt. Wtedy być może uznane zostaną za ważniejsze podstawowe wiadomości o przyrządzaniu pokarmów, niż czytanie Liwjusza w oryginale, lub wyliczanie z pamięci departamentów Francji, lub nawet szczegółowy rozbiór „Sybilli” — czem wszystkiem i wielu innemi wiadomościami, równej doniosłości, obarcza się umysły panienek w szóstej klasie gimnazjalnej. Wtedy, być może, nie będzie uważane za poniżające dla inteligentnej Polki poznanie własności głównych środków spożywczych i sposobów należytego ich przyrządzania.

Bo to dla komisarza...

Historja prawdziwa.

Müller. Tuż przy bufecie wielki stół.
Przy stole
Osoby, co w Warszawie ongi grały rolę,
Więc pan chemik Milicer, pan doktór Jasiński,
Pan Sporny i mecenas słynny, pan Kamiński,
Pan dziedzic hen z Podola, jak dziewczątko grzeczny,
Pan pisarz, Znawca prawa, pisarz hipoteczny,
Pan sędzia, co do dzików wali, jak do celu,
Pan rejent, pan naczelnik, oraz innych wielu.
Rojno, gwarno, wesoło, czas śniadania złoty,
Ruble są, jadło smaczne, płyną anegdoty...
Wtem gość nowy nadchodzi, co kuleje nieco,
Komisarz Kowalewski, władca w każdym calu,
Co „uczęstek” nielada ma, bo na Podwalu.
— Dzień dobry, Komisarzu, kompanja wykrzyka.
A jakże tam zdrowieczko pana pułkownika?...
— Dzień dobry, odpowiada. Zmęczonym jest srodze,
„Bumagi” moc, przytem bóle czuję znowu w nodze.
Zasiadł i do subjekta takie rzeknie słowa:
— Dla mnie, panie Tomaszu.... hm.... pieczeń wołowa...
Kartofelki, jarzynka, chrzanu jeden wiórek,
Może być też, gdy świeży, nieduży ogórek.
Tomasz podszedł do rury, co wyziera z ściany,
I huknął głosem, niczem morskie huragany,
Biorąc otwór mosiężny w swe potężne usta:
— Panie kucharz. Wołowa, Jarzynka. Kapusta....
Chrzan surowy ,ogórek. W tej wyliczeń werwie
Komisarz Tomaszowi nagle mowę przerwie.
I woła — Niechno pan tam pouczy kucharza,
By pieczeń była dobra, bo dla komisarza.
Tomasz oddał zlecenie tej władczej figury,
Lecz ledwie się odsunął pół łokcia od rury,
Nagle głos stamtąd płynie, jak z piwnicy, głucho:
— Powiedz pan, niech Komisarz całuje mnie ....w ucho.

WŁ. BUCHNER

TROCHĘ DALEKO

Policjant lwowski znalazł obywatela mocno urżniętego, leżącego w rowie. Podnosi go z trudem i pyta:

— Czy pan śpi, czy co?

— Nie, ja już e... te.. nie śpię.

— Ja pana chcę odprowadzić do domu.

— Dobrze — mówi pijany — chodźmy!

— A gdzie pan mieszka?

— W Przemyślu.

*

—Może byś się wody napił?...

— Daj mi pokój! Kiedy mi się trochę wody dostanie do buta, to zaraz wywołuje u mnie katar, a cóżby dopiero było, gdyby mi się woda dostała do żołądka?

Pod różnemi szerokościami geograficznemi

Kiedy, jako uczeń ósmej klasy, wydrukowałem nowelkę, sądziłem, że jest to powód racjonalny do wyglądania od światłej opinji zainteresowania się mą osobą. Czekałem z radosnym lękiem i wyzywającą pewnością siebie w duszy, aż zaczną przychodzić do mnie po wywiady.

Od tego czasu nabrałem tyle doświadczenia, że od opinji nie wyglądam rzeczy niemożliwych, o od dziennika nawet recenzji.

A wywiad? Sam sobie napiszę, dogadzając w ten sposób młodzieńczej fantazji.

— — —

Janusz Makarczyk, przyjął mnie w gabinecie pracy. Jego ostry profil, o dużym, w miarę szlachetnie zarysowanym, nosie, leżał na lewem ramieniu.

Pisał.

— Chciałem z panem zrobić wywiad.

Uśmiechnął się uprzejmie.

— Może zapali pan papierosa. O psiakość, gilzy są, ale tytoń ktoś „wyporządkował" z pokoju.

— Pan będzie pisywał dla „Świata"?

Z wrodzoną skromnością skinął głową.

— A czy wolno wiedzieć, od czego pan zacznie?

— Od kuchni.

Makarczyk poruszył się nerwowo.

— Gilzy są, tytoń jest, ale znów maszynki niema.

Zamyślił się.

— Czasem mi się zdaje — mówił swym melodyjnym głosem, — że między naturą a domem rodzinnym jest ta różnica, że w naturze nic nie ginie.

Poczęstowałem go mojemi papierosami.

— Otóż — mówił Makarczyk — los, właśnie los zrządził, że „Świat" wydaje numer kulinarny i muszę zacząć od opisu kuchni pod różnemi szerokościami geograficznemi. Lękam się przytem ,abym w mniemaniu ludzkiem nie nabrał opinji człowieka, rozstrząsającego teorje problematów kulinarnych, co by było o tyle niesprawiedliwe, że nikt mnie praktykującego z Nowaczyńskim nie widział u Langnera.

— A u Trzaski w Zakopanem?

Westchnął.

— Myślę wciąż — mówił dalej— o tym artykule. Chronologicznie powinienem zacząć od Stanów Zjednoczonych. Kiedy się bowiem wyląduje w Nowym Jorku, i zaczyna odczuwać strach przed hałaśliwym impetem życia, na tej półkuli reklamy i hurtem wyrabianych samochodów i skarpetek... Mój przyjaciel Marconi, podobno krewny Radiomarconiego, określa ten stan, jako emocjonalne uderzenie krwi na wodę w mózgu.

— Ale to, co pan mówi...

— Nie ma nic do kuchni? Myli się pan. Nic tak nie dodaje równowagi duchowej, jak uczciwe jadło.

— Więc kuchnia?

— Nie będę panu szeroko opowiadał o moim pierwszym występie w cafeterji na siódmej avenu, gdzie po słodkawym rosole zjadłem mięso, które pływało w miętowo - lukrecjowym, wodnistym sosie, i słony, bardzo przesolony kompot. To są detale. Do zakąsek z sera w kombinacji z konfitur i pomidorów też można przywyknąć, ale....

— Ale?

— Co tu mówić, lepiej wyliczę potrawy. Słodka szynka z goździkami i cynamonem, słodkie kartofle, zupa z żółwia, ciastka, po których człowiek ma godzinę w nosie anyż, słodkie marynaty.

— Dosyć, panie.

— Wcale nie dosyć. Lody z wodą sodową, mlekiem i cynamonem, zaprawiane czekoladową polewką.

— Panie, mnie mdli — zawołałem.

— Mnie też mdliło, niech pan o to zapyta konsula Gruszkę, który mnie tym napojem uraczył. A co do lodów, to mają one jakoby właściwości lecznicze, w Nowym Świecie stosuje się je przy zapaleniu płuc, tak jak po ataku ślepej kiszki pacjent zjada wędzony boczek.

Czułem, że blednę.

— A jadł pan chopsney? Nie. Miał pan szczęście. Są to włókna kurze z ryżem, oblane straszliwym sosem; potrawę tę popija się zieloną herbatą lub też — pan wie, że Stany Zjednoczone są „suche", niema alkoholu, wobec czego ludzie piją od rana do nocy różności, a zwłaszcza bezalkoholowe coctail'e. Mogę panu służyć specjalnem wydawnictwem dla sporządzenia coctail'ów „Canadian Club", rozpowszechnionym bardzo w Stanach, Oto mała próbka: coctail „Manhattan", nazwany tak na cześć półwyspu, na którym leży Nowy Jork. Na pół szklanki whisky wlewa się połowę vermouth'u, do tego cztery krople l'Amer Angostura, jedną kropla dżinu, brzeg szklaneczki należy wytrzeć skórką od cytryny, a do płynu wpuścić wiśnie à la marasquin.

— To idzie — zauważyłem.

— Płynie, — poprawił Makarczyk, — ale po takiej libacji chce się pić. Amerykanie wymyślili napój, gaszący pragnienie w oka mgnieniu. Jest to wywar z selerów, doprawiany wanilją. Po szklaneczce pragnienie ulata, ale człowiek radby wypluć własny żołądek.

— Mój Boże — mówił dalej sentencjonalnie, zapalając (mojego) papierosa, — czego to człowiek nie zjadł.

— Czego? — pytam.

— W Palestynie pasłem się, dwa bite miesiące, koszernem mięsem. Nad jeziorem Tyberjady podano macę ze śledziem, która na karcie zameldowała się samozwańczo, jako „Surprise syrienne à la reine Victoria". Osobnik nie mający dziedzicznego wstrętu i atawistycznych uprzedzeń do wieprzowiny, zaczyna wołać wielkim głosem — krwi, a o tatarskim beefsteacku roi po nocach, przełykając przez sen ślinę.

— A kuchnia w Brazylji?

Skurcz cierpienia przeszedł po twarzy Makarczyka.

— O panie! Niech tam nasze bigosy będą niestrawne, jak flaki, a flaki, jak kołduny, ale te zupki z chudej, w dziewiczej melancholji więdnącej kury, i te inne różności, jak marmolada ze serem, garnitur z ananasa do słonej ryby, banan przypiekany w oliwie... Nie panie, to okropne.

Nie mówię już o smakołykach indjańskich, plackach z kukurydzy, które przyprawiają śliną, by fermentowały. Indjan się mało spotyka na szczęście — są bowiem gościnni, ale pod wszechpalącemi promieniami, gdy się człowiekowi zdaje, że to nie słońce, lecz piekło stu słońc, pada na mózg i gryzie i szarpie każdą myśl na nice, garść pieprzu do łyżeczki sosu, ocet i wreszcie gorczyca w dawkach tak potwornych! ...Nie panie, to nie na nasze podniebienia.

I znów papieros.

—Nigdzie tak jaskrawo i dobitnie nie występuje dla Polaka prawda słów „swego nie znacie, cudze chwalicie", jak w brazylijskiej restauracji.

Makarczyk umilkł, rzucił niedopałek na dywan, co ma we zwyczaju, zamyślił się głęboko.

Rozmowa była skończona.

Janusz Makarczyk

Kawiarnie warszawskie

Przed wojną chodziło się do kawiarni na ciastka, albo na pisma, teraz się chodzi na koncert, albo na tańce. Przed wojną chodziło się do kawiarni i po to jeszcze, żeby „robić wielką politykę światową" i żeby pogadać z przyjaciółmi także w zakresie plotek; teraz wszelką rozmowę uniemożliwia saksofon. Przed wojną mniej było w kawiarni stolików i krzeseł, niż miejsca na te meble; obecnie więcej jest stolików i wąziutkich krzeseł, niż miejsca na nie. Orkiestra nie tyle gra, ile rozdziera powietrze, a „gość" pijący czekoladę nieustannie jest potrącany przez publiczność i kelnerów. Wprawdzie kosztem banków kawiarnie wciąż się rozszerzają, ale miejsca w nich ciągle ubywa razem z ubywaniem banków.

Przed wojną, kto chciał zobaczyć prywatnego Frenkla, Rolanda, Owerłłę, ten szedł po godzinie szóstej do Semadeniego. Z sali bufetowej skręcał do tak zwanej „dziurki", gdzie przez cały dzień świeciły kinkiety, i posłuchał stojąc, albo zająwszy wolny stolik, „nabierania" starego Leszcza przez wiecznie młodego Wolskiego, lub wskazywania pewnych koni JózefowiRedo przez Władysława Lenczewskiego, wówczas właściciela stajni wyścigowej. Obecnie w cukierni „pod filarami" schodzą się przeważnie ludzie o rysach twarzy mało pociągających, aferzyści lubiący szepty, pisanie ołówkiem na marmurowych blatach, i ponure spoglądanie zpodełba to w jedną stronę, to w drugą. Artyści teatru ex - Rozmaitości, czyli Narodowego, przenieśli się do Loursa w godzinach południowych.

Na Nowym Świecie istniała przed wojną druga jeszcze cukiernia artystyczna: Blikle. Nazywano ją „giełda aktorska". Tutaj roiło się od aktorów prowincjonalnych i ogródkowych i od prowincjonalnych dyrektorów teatralnych. Dzisiaj ani poświeć tu aktorstwa, a orkiestra jazz - banduje, aż na ulicy elektryczne tramwaje się płoszą.

U Loursa też grzmi orkiestra, w Ziemiańskiej taki saksofoniczny zgiełk, że trudno zamówić herbatę w kawiarni Europejskiej ciasnota, że niewiadomo, jak się tam zmieści basetla, w Italji grają, w Bristolu kapela, w dużej Ziemiańskiej nawet tańczą! Po którym banku warszawskim powstanie kawiarnia cicha, wyłożona dywanami, bez nadmiaru stolików, ze wszystkiemi pismami polskiemi i zagranicznemi, z wygodnemi fotelami, z drogą herbatą, z kosztowną kawą po turecku i bez telefonu, telegrafu, jazzu?...

D. L.

Kawiarnie literacko-artystyczne

Nietęgi gość z cygana - artysty w lokalu kawiarnianym. Nie objada się zbytnio pączkami, ciastkami. Nie opija wymyślnemi trunkami. Wiadomo zgóry: pije pół - czarnej. Niekiedy powtarza obstalunek. Najczęściej przy „połówce" siedzi godzinami i miele ozorem. Wyjątkowo tylko, gdy zarwie gdzieś kawałek grosza, puszcza się na facecje:

— Stawia całą rundę kawy z kremem,

— Funduje dla kolegów dwa kilo faworków,

— Dla pań otwiera zdobne pudełko czekolady....

Raz się tylko żyje! Niech się bawi kompanja.

Zdarzają się też zawodowi fundatorzy. Był takim przez wiele lat z rzędu i urzędu znany poeta Edward Słoński. Lubił, żeby przy jego stoliku odchodziła kawa, herbata, ciastka.

Pudełka z papierosami nie chował, dopóki nie wypalono wszystkich. Gdy zauważył, że jest puste, wyjmował z kieszeni nowe. Stolik też, gdzie siadywał Słoński, bywał zawsze oblepiony przez malarzy, rzeźbiarzy, poetów a czasem i filozofów.

Utarło się również, iż autor „Tej, co nie zginęła" dyktował, którą z kawiarni należy uważać za klubik artystyczno - literacki. Gdy zaczął bywać w cukierni Starorypińskiego na Marszałkowskiej róg Żórawiej, zacna kompanja rozbiła tu swoje namioty.

Byli to niebylejacy włodarze: Andrzej Niemojewski, J. Lemański, St. Pytliński, St. Protasiewicz, A. Lange, red. Smaczniński.

Najdłużej zbierano się jednak w cukiernce na rogu Nowego-Świata i placu Trzech Krzyży. Kawiarenka ta nazywała się technicznie „Mika". Przez jej zadymione pokoje po rewolucji 1905 roku przesunęli się i tacy czołowi artyści, jak Żeromski, Reymont, Kamiński, Krzyżanowski, Dunikowski. Tu powstał też projekt miesięcznika literackiego p. t. „Witeź", którego redaktorami byli St. Pytliński, Gustaw Daniłowski, Artur Śliwiński.

Niezapomniane to były wieczory. Przy czarnej i herbatce wyważano z posad imperjum rosyjskie. Tu często ustalały się sądy o ludziach, dziełach, wydarzeniach. Swoisty humor wnosił Franciszek Fiszer, znany filozof, głoszący swój system metafizyczny stale i wytrwale od lat trzydziestu po różnych kawiarenkach. Jest ojcem, a nawet dziadkiem licznych koncepców: słyszy się je i teraz w odgrzewanym stanie przez jego kiepskich naśladowców.

W „Udziałowej" odsiadywali też „godzinki" poetyzujący cyganie, jak Srokowski, Różycki, Krogulec - Orłowski. Obłożony gazetami rezydował tu znakomity kapelmistrz, Zdzisław Birnbaum. Przez cukiernie tę wieczorami po teatrze przesuwały się prawie wszystkie znakomitości „Młodej Polski", publicyści obozu postępowego, malarze, rzeźbiarze, muzycy i.... nadobne gracje, muzy, kapłanki.

Podczas wojny przeniesiono lary i penaty do małej kawiarenki tak zwanej „Kresówki". Szczególnie latem, gdy funkcjonował mały, śmieszny ogródek, sympozjony przeciągały się i za północ, a niekiedy i do rana. W kawiarence tej dawano i solidniej podjeść a nawet był czas, że i popić. Znany malarz, twórca formizmu, wódz warszawskich irokezów, Kamil Witkowski wyróżnił się tu nieraz talentami akrobatycznemi. Człowiek ten potrafił spać, siedząc na gałęzi rachitycznej jabłoni.

Tu z trwogą wsłuchiwaliśmy się w ostatnie koncepty nieodżałowanej pamięci Edwarda Słońskiego. W tej kawiarni widzieliśmy poraz ostatni przed śmiercią Gustawa Daniłowskiego. Gdy śmierć wyrwała Andrzeja Zarzyckiego, świetnego malarza i niemniej znakomitego „bakistę", gracza w „cetno - licho", „orła i reszkę" — zacna kompanja długo nie mogła się pocieszyć.

Zawsze można było u niego wygrać kotlet wieprzowy i to z piwem! Zawsze umilił przyjacielowi chwilę wesołym konceptem, rywalizując z Beniem Hertzem w podbojach sercowych i potyczkach rycerskich z Bachusem.

Młodzież „kwadrygowa", „szczukiści", poeci, malarze, reformatorzy społeczni zbierali się również w tej kawiarence. W małej „ziemiańskiej" zadomowili się braciszkowie z pod innych sztandarów. Skuzynowani z elitą finansową i przemysłową, rozbili tu swoje „ogrody wiszące fantazji", chcąc być jak najbliżej rodziny i ślicznych pań, jakie tę kawiarnię odwiedzają licznie. Nie jest to przecież kawiarnia cyganerji. Bywają w niej przeważnie domniemani akademicy, którym przekonania legalistyczne przeszkadzają bywać w cukierni opozycyjnej, ale nie rewolucyjnej, u Loursa. Tu rej wodzą pisarze, malarze, publicyści, rzeźbiarze, należący do obozu ...większościowego, który jest teraz w mniejszości.

Cyganerja jest jednak jeszcze wierna „Kresom". U Loursa nie można wysiadywać przy „pół - czarnej" godzinami. Cóż by na to powiedziały gwiazdy kinowe, girlse z kabaretów, bohaterki komedjowe?

F.

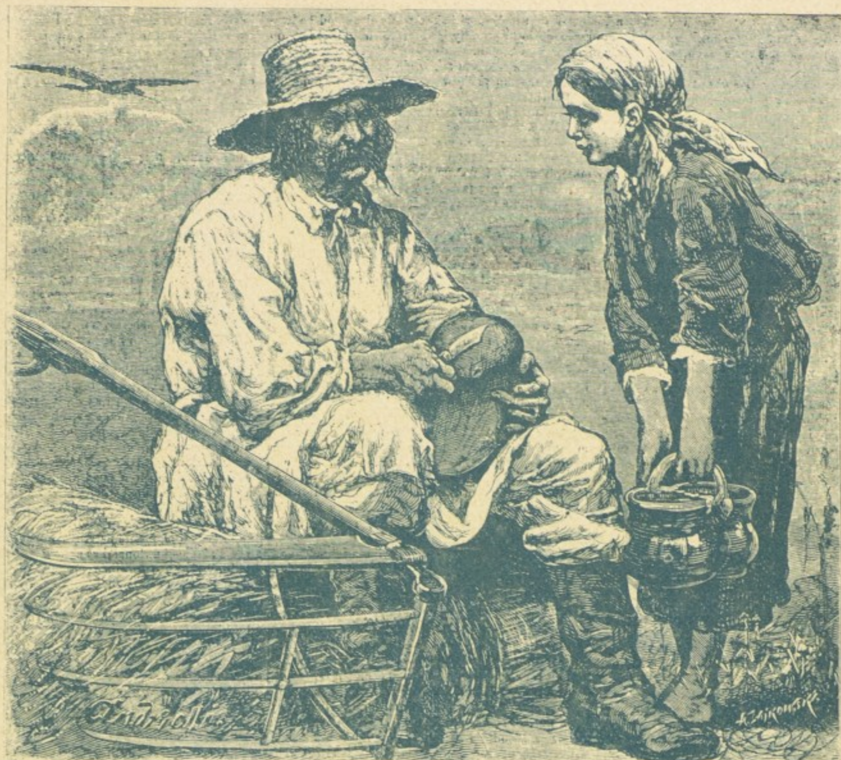
Knajpki literackie

Cyganerja warszawska — jak każda inna — w kawiarni i restauracji czuła się zawsze najlepiej. I zwykle tak bywało, że pewne lokale specjalnie gromadziły brać literacką i artystyczną. Przed czterdziestu — pięćdziesięciu laty dwie knajpki warszawskie, sąsiadujące blisko, słynne były w światku literacko - artystycznym: to „Andzia" (Czuleńska) na Niecałej i „Brajbisz" na Placu Teatralnym (gdzie dzisiaj „Corso"). U „Andzi" był stół w bliskości bufetu, przy którym stale zasiadał Sienkiewicz, gdy bawił w Warszawie. — Prus, Lubowski, Gawalewicz... Opodal, przy innych stołach, zajmowali miejsca artyści Opery i Rozmaitości, młodzi literaci. U Brajbisza prym trzymali dziennikarze, zwłaszcza redaktorzy i współpracownicy „Kurjera Warszawskiego". Później te nocne pijaków wycieczki przeniosły się do restauracji „Wiktora" która mieściła się naprzeciw hotelu Europejskiego, potrochu do „mamy Michaud", przy ul. Św. Krzyskiej. Następnie Müller odziedziczył tę klientelę. Po wojnie „Astorja" stała się przez jakiś czas siedzibą literackiej cyganerji warszawskiej, pod przewodem Kornela Makuszyńskiego. W ostatnich czasach „Langner" na Nowosenatorskiej.

g.



Jaka mi pyszna fajeczka!



Na własnym zagonie

STRASZNA POTRAWA

P. André Gide, poszukiwacz osobliwości w naturze ludzkiej, przytacza za *l'Eclair*'em (10 i 11 marca 1927) wiadomość o zjadaczach mięsa ludzkiego.

„W Mołdawji (Rumunja) aresztowano bandę cyganów, podejrzanych o liczne morderstwa. Naczelnik tej bandy, Aleksander Filke, uwięziony razem ze swoimi dwudziestoma pięcioma towarzyszami, złożył w końcu energicznego badania śledczego zeznanie przechodzące w okropności wszystko, co może wysnuć wyobraźnia ludzka.

— Tak, to myśmy zabili te cztery czy pięć osób zaginionych — rzekł cygan. — W naszym obozie pokrajaliśmy ich na kawałki i zjedliśmy ich".

Z tego mięsa człowieczego, nieco mdłego, jak powiedział jeden z aresztowanych, najwytrawniejsze kucharki bandyckie przyrządziły gulasz w sosie paprykowym z ryżem i z kartoflami. Niczego nie szczędzono, żeby tylko potrawa wypadła najsmaczniej.

Cygan imieniem Rybar, głuchoniemy, lecz umiejący pisać, zeznał, że trupy, których nie zjedzono natychmiast, były krajane i starannie solone, aby je można dłużej przechowywać w podróżnej spiżarni. W ten sposób cztery kobiety i jeden trzynastoletni chłopiec byli użyci jako pożywienie dla bandytów.

— Nie mieliśmy co jeść — oświadczyli — i był to dla nas jedyny ratunek przed śmiercią głodową.

Ci nędznicy zdumiewają swoim cynizmem. Chętnie opowiadają, na jakie sposoby się brali, aby mordować ludzi, i jak rąbali nieboszczyków i jak przyrządzali z nich potrawy. Ich ofiary zdaje się były przeważnie pochodzenia węgierskiego. Ci ciemni i zabobonni barbarzyńcy mózg dawali do jedzenia przedewszystkiem dzieciom, „aby się stały inteligentniejsze". Jedzenie przez młodzież męską ciała kobiecego miało wzmagać siłę uwodzicielską.

Dzieje się to w środkowej Europie w pierwszem ćwierćwieczu dwudziestego stulecia!

CODZIENNE NARKOTYKI

Herbata to niewinność, czarna kawa to grzech. Herbata zaspakaja pragnienie, przy herbacie można zjeść bułkę z masłem, ciastko. Czarna kawa nie zaspakaja pragnienia, ale budzi niepokój; czarna kawa podnieca. Gorąca, słodka, w cienkiej filiżance, nieprzezroczysta, nie da się przejrzeć nawet w krysztale, tajemnicza. Herbatę widzi się nawylot w rżniętej szklance. „Proszę jeszcze jedną szklankę herbaty, ponieważ chce mi się pić". O czarnej kawie tak się nie mówi. Mówi się: „Dziękuję. Boję się drugiej filiżanki. Nie będę mógł spać. Serce mi bije".

— Może niedobra?

— Doskonała.

— Więc?

Po chwili wahania:

— Proszę.

Do kawy podają koniak, albo likier. Podobno alkohol paraliżuje cichą drapieżność kawy, czy naodwrót, kawa chłodzi płomienność alkoholu. Połknąwszy jedno i drugie, zapewniamy sobie spokój, jak przez zamknięcie w jednej klatce dwóch dzikich bestyj, nawzajem się onieśmielających.

Z herbatą niema takiego kłopotu. Herbatka jest tańcująca. Młodzież wypija kilka szklanek herbaty, zjada mnóstwo pączków i tańczy. Na takim wieczorku familijnym dziewczęta wyglądają jak polne kwiaty, chłopcy przypominają wróbelki na rżysku.

Czarna kawa zupełnie innym blaskiem rozświeca oczy ludzkie. Łyknąwszy kawy po turecku, nabieramy ciepła w żyły. Oczy nam błyszczą, ale zarazem ciemnieją. Pała w nich nietyle wesołość, ile namiętność. W palcach uczuwamy ostrość szponów, stajemy się radośnie złośliwi, z niezwykłą wyrazistością spostrzegamy słabe strony znajomych, sami doznajemy poczucia siły i wszystkie kobiety wydają nam się dostępne. W czarnej kawie, mocnej, gorącej i słodkiej, pijemy trucizne złudzeń.

W herbacie niema tajemnicy. Nawet jeżeli dolejemy do niej stołową łyżkę araku, nawet jeżeli dwie stołowe łyżki. Możemy się arakiem upić, ale herbata warszawska, t. j. powarszawsku, albo raczej po polsku przyprawiana, nie wprowadza w nas dziwnego, tajemniczego podniecenia, czegoś z tęsknoty i zarazem z obietnicy spełnienia tej tęsknoty, nawet prawie z gwarancji urzeczywistnienia tej nieokreślonej tęsknoty. W herbacie jest nadewszystko... wilgoć. W czarnej kawie mieszka demon uwodzicielstwa i uwodzi nasze myśli i nasze zmysły, gdy połykamy kropla po kropli ten nieprzejrzysty, gorący, słodki i pachnący płyn z dalekich krajów.

Herbata to dzień powszedni. Czarna kawa robi z powszedniego dnia dzień nadzwyczajny, upiększa zwyczajność szarego dnia pracy i niepostrzeżenie odurza, nie odrywając nas od rzeczywistości. W aromacie czarnej kawy każdy drobiazg nabiera miłego znaczenia, życzliwe słowo staje się wyrazem wielkiej przyjaźni, kompliment prawdą, a uroda kobieca otacza nas szczęściem.

— Nie będę spał. Bezsenność jest straszną rzeczą. Ale proszę jeszcze jedną filiżankę mokki.

A. A.

Adam Malicki

(Z wystawy w salonie Cz. Garlińskiego)



A. Malicki *Miasteczko*



A. Malicki *Rynek*

W Salonie Sztuki Czesława Garlińskiego otwarto zbiorową wystawę prac malarskich *Adama Malickiego*, młodego artysty, dotąd prawie wcale nieznanego w Warszawie. Na wystawie zeszłorocznego naszego Salonu w Zachęcie niewielki obraz, p. t. „Port w Dieppes" kazał się domyślać, że autor tego widoku jest artystą o zdecydowanym temperamencie malarskim, malarzem, którego interesują przedewszystkiem zagadnienia kolorystyczne.

Wystawa obecna, pierwsza tego rodzaju w Warszawie, potwierdza to w zupełności.

Adam Malicki wypowiada się istotnie w sposób *par excellence* malarski, posługując się wcale swobodnie nader szeroką skalą barw w szeregu widoków z Francji, z Polski, z Paryża, Kazimierza nad Wisłą, z Czerska, a także z Amsterdamu; kilka martwych natur ponadto świadczy wymownie, że młody artysta chętnie podejmuje również bardziej trudne artystyczne problemy, że komponuje starannie swe obrazy zwłaszcza pod względem kolorystycznym, że zagadnienia czystej formy nie są mu bynajmniej obce.

Różny może być stosunek malarza, zwłaszcza pejzażysty, do otaczającego go świata. Artysta może być wobec natury objektywnym jeno obserwatorem, zajmując wobec niej bierne niejako stanowisko; wiadomo, że nawet obrazy takiego programowo objektywnego obserwatora nie mogą być nigdy wiernemi kopjami rzeczywistości, gdyż stanowią zawsze, mniej lub więcej indywidualną, zależnie od temperamentu i wrodzonych skłonności malarza, transpozycję form i motywów zaczerpniętych z przyrody. Najżmudniejsza jednak analiza, zasadzająca się na cierpliwem przenoszeniu na płótno wszystkich drobnych szczegółów, elementów, z których składa się obrany motyw w naturze, nigdy ostatecznie nie prowadzi do pożądanego artystycznego wyniku, gdyż daje raczej suchy i nudny opis — wyrażony kształtem i barwą — tego, co w naturze stanowi całość jednolitą i nierozerwalną, własnem pulsującą życiem.

Dlatego bez porównania wdzięczniejszą jest rola syntetyka - artysty, który na podstawie wybranego motywu w naturze tworzy sobie własną wizję i tę właśnie wizję przenosi na płótno, uwzględniając na swój odrębny sposób niektóre tylko najbardziej charakterystyczne cechy i fragmenty, pomijając dowolnie wszystko inne, co nie służy bezpośrednio do logicznej konstrukcji malarskiej wizji o określonych zupełnie, czysto indywidualnych znamionach.

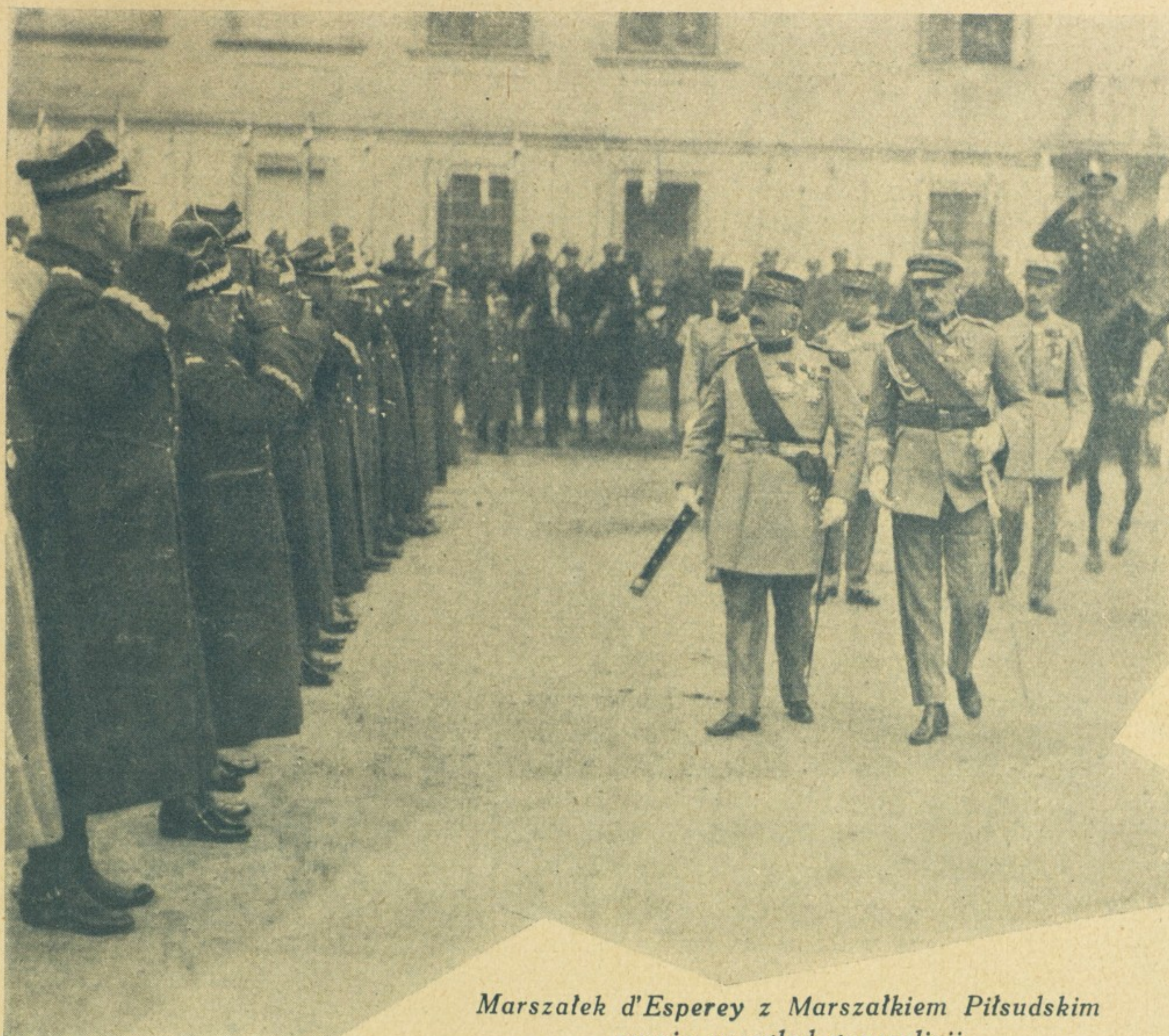
Tę drugą metodę obrał sobie Adam Malicki, dla którego barwna wizja świata rzeczywistego jest właściwym terenem artystycznych jego zainteresowań. Zagadnienia samej formy, konstrukcja linijna, rysunek, nie stanowią bynajmniej fundamentów, na których wspiera się jego sztuka; w studjach figuralnych braki rysunkowej natury psują nawet ogólny efekt obrazu.

Za to w pejzażach i w scenach rodzajowych na tle widoków architektury etc., występuje wyraźnie na jaw właściwy talent Adama Malickiego, zasadzający się na swobodnem i szerokiem operowaniu barwą. Trzy największe obrazy, osnute na tle motywów z Kazimierza nad Wisłą (Zbieranie dyń, Śpichlerz, Motyw z pod Klasztoru), rozważane jako całość, grają przepyszną gamą kolorów i każą nam powitać w Adamie Malickim nowy prawdziwy malarski talent, który z czasem, po wyzbyciu się silnie paryskiego akcentu— co narazie dodaje mu wiele *charme'u* — przemówi w sztuce śmiało i silnie własnym językiem. *Mieczysław Treter*



A. Malicki *Cyrk wędrowny*

DEKORACJA MARSZAŁKA JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO



Marszałek d'Esperey z Marszałkiem Piłsudskim czynią przegląd generalicji.



W chwili po dekoracji, „Medaille Militaire" Marszałka Piłsudskiego

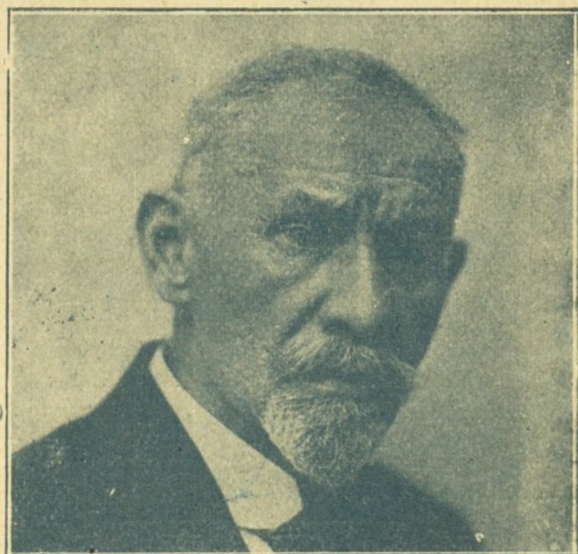
Fot. Marjan Fuks

NOWY POSEŁ POLSKI WRĘCZA LISTY UWIERZYTELNIAJĄCE PREZYDENTOWI RZECZYPOSPOLITEJ CZECHOSŁOWACKIEJ



Rozmowa posła polskiego p. Grzybowskiego z prezydentem Masarykiem po złożeniu listów uwierzytelniających

ZGON ZNAKOMITEGO PISARZA

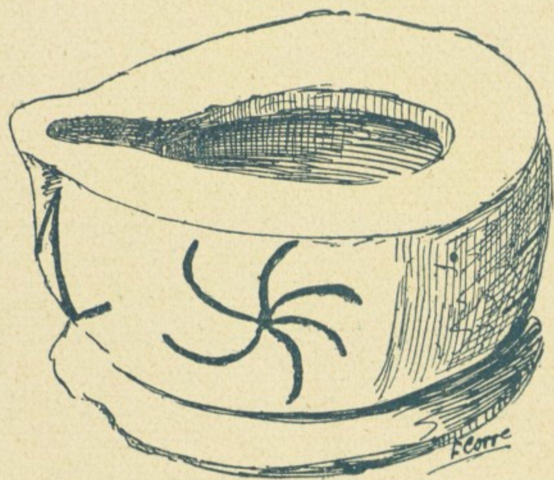


STANISŁAW PRZYBYSZEWSKI, znakomity pisarz polski, który sławę naszej literatury rozniósł daleko poza granice ojczyzny, twórca „Złotego Runa", „Dla szczęścia", „Homo Sapiens", „Vigilji", „Nad Morzem", zmarł dn. 23 listopada r. b. Śmierć jego wywołała w szerokich kołach naszego społeczeństwa głębokie wrażenie. Twórczości jego w następnym numerze poświęcimy specjalny artykuł.

POCZĄTKI KULTURY EUROPEJSKIEJ

(Wykopaliska w Glozel)

Od wielu miesięcy w świecie uczonych francuskich wre zażarta walka polemiczna. Chodzi o istotę i charakter sławnych już dziś na całym świecie wykopalisk archeologicznych, rozpoczętych w r. 1925 w Glozel (pod Vichy) i trwających dotychczas. Najliczniejsza



Urna z ornamentem, wykopana w Glozel

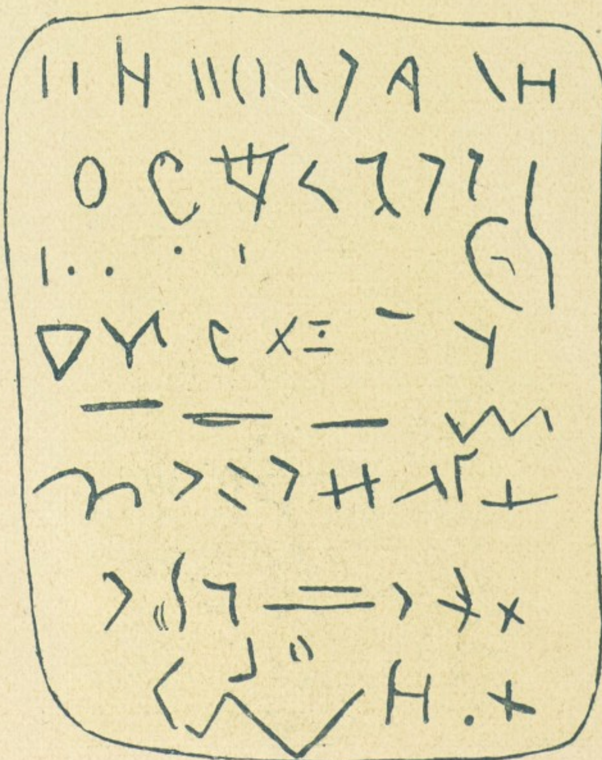
grupa uczonych uważa, że wykopaliska te pochodzą z epoki neolitycznej, że są jednem z najciekawszych i najważniejszych odkryć, albowiem świadczą o samodzielnym (niezależnym od Wschodu) początku cywilizacji europejskiej. Druga część uczonych przypuszcza, że odkopane w Glozel przedmioty są pochodzenia gallo - romańskiego, ale tezy tej obronić nie zdołali. Znalazło się wreszcie kilku niedowiarków, którzy w całem odkryciu w Glozel dopatrują się mistyfikacji.

Dyskusje, prowadzone na temat wykopalisk glozelowskich w czasopismach specjalnych a od półtora roku w „Mercure de France", świadczą, że uczeni francuscy umieją wymyślać kolegom znacznie... lapidarniej, niż dziennikarscy wrogowie polityczni. Jednocześnie, zarówno dla uczonych, jak dla laików jest w tych dyskusjach jasne, że wiedza przedhistoryczna w Europie, pomimo tylu akademickich luminarzy, nie opiera się na podstawach bardzo mocnych, skoro odkopane w ziemi przedmioty jedni uczeni zaliczają do epoki kamiennej, inni zaś do trzeciego wieku po Chrystusie.

Historja samego odkrycia jest następująca: P. Emil Fradin, właściciel skrawka ziemi w Glozel (23 kilometry od Vichy), orząc stary, niedotykany pługiem ugor nad rzeczką Varenne, odkrył rodzaj owalnego grobu o ścianach wyłożonych cegłami. Sprawą zainteresowały się towarzystwa archeologiczne, a dr. Morlet z Vichy, archeolog, wydzierżawił od Fradina cały teren i rozpoczął systematyczne poszukiwania. W krótkim czasie wyniki okazały się nadzwyczajne, wprost rewelacyjne. Warstwa archeologiczna gruntu (prawdopodobnie cmentarzyska) zajmuje w Glozel około 75 metrów kwadratowych.

Dotychczas przekopano blisko połowę tej przestrzeni i odkryto około 3.500 różnych przedmiotów, z których tworzy się specjalne muzeum wykopalisk w Glozel. Prace prowadzi sam dr. Morlet, który, po zdjęciu górnej warstwy ziemi, kraje dalsze warstwy nożem, aby nie uszkodzić glinianych wykopalisk.

Odkryte dotychczas w Glozel przedmioty podzielić można na kategorje następujące: płaskie kamyki zaokrąglone, na których wyryte są figury zwierząt, głównie renifera; gliniane bożki falliczne; siekiery z kamienia miejscowego, w których jedynie ostrze jest wygładzone; urny, śród których pewna ilość ozdobionych maską ludzką bez ust a przypominających t. zw. „urny z sowią głową" z Troi, ale starszych co do typu i znacznie więcej urozmaiconych; liczne narzędzia z kości (haki, igły, zapinki i t. d.); około stu tabliczek glinianych, pokrytych znakami, których większość odnaleźć można w alfabetach



Podobizna tabliczki glinianej z napisem z przed 7.000 lat

liniowych egipskich i w alfabetach egeo - kretyjskich. Takich znaków alfabetycznych ustalono dotychczas 106. Znaczna ilość przedmiotów (siekiery, kamyki gładzone, przedmioty kościane) posiada znaki, które istnieją także na ta-



Urna z ornamentem i napisem

bliczkach. Dotychczas nie znaleziono ani śladu wyrobów metalowych, żadnych naczyń z epoki gallo-romańskiej, ani nawet z epoki metalu. Właścicielem tych zbiorów jest właściciel terenu, p. Fradin, od którego inicjator i kierownik prac wykopaliskowych, dr. Morlet, wziął zobowiązanie, że cała kolekcja może być odstąpiona jednemu z muzeów francuskich.

Szczegółowe opisy i ilustracje zbiorów, pomieszczone w specjalnem wydawnictwie d-ra Morleta p. t. „Nouvelle Station néolithique", wywołały niesłychane wrzenie śród uczonych francuskich. Jedyne w swoim rodzaju wykopaliska glozelowskie wydały się tak sensacyjnemi, że poczęto kwestjonować ich autentyczność. Największe zdziwienie, a zarazem największy niepokój wywołały znaki alfabetyczne, wyryte na różnych przedmiotach odkopanych. Wynikałoby stąd, że na pięć tysięcy lat przed Chrystusem żyli we Francji ludzie, którzy nie znali jeszcze metalów, a umieli już zapisywać swe myśli. Odkrycie takie obaliłoby starą maksymę: „Ex Oriente lux" i kazałoby wierzyć, że plemiona europejskie samodzielnie tworzyły zaczątki alfabetu. Hypoteza tak nadzwyczajna zmobilizowała wszystkich archeologów i prehistoryków Europy. Jedni przyjeżdżali badać sprawę na miejscu i ci (jak prof. Collège de

France, Loth, prezes Akademji napisów, S. Reinach, geolog Depéret, członek Instytutu Espérandieu etc.) stwierdzili całkowitą autentyczność wykopalisk, chociaż powstrzymywali się od ostatecznych wniosków. Natomiast cały szereg uczonych nie zadał sobie trudu przyjrzenia się wykopaliskom na miejscu, ale za to ferować począł wyroki zaoczne i to wyroki dość surowe. Znany archeolog dr. Capitan oskarżył d-ra Morleta o fałszerstwo. Konserwator Luwru, p. Dussaud, pomny niedawnej kompromitacji z głośną tjarą Sajtafernesa, sfabrykowaną w Rosji a kupioną do Luwru jako autentyk, oświadczył publicznie, iż dr. Morlet uległ jakiejś osobliwej mistyfikacji. Uczony historyk Gallów, Kamil Jullian, członek Akademji Napisów, w głośnym artykule p. t. „Na polu czarnoksięskiem w Glozel", utrzymuje, że odkopane przez d-ra Morleta przedmioty są zabytkami kultu czarnoksiężników z epoki gallo - romańskiej. P. Jullian ogłosił nawet własną transkrypcję niektórych napisów glozelskich i wytłomaczył je według własnej metody. Niektórych to wyjaśnienie zadowoliło; większość jednakże uczonych, poznawszy bliżej teren wykopalisk i charakter cmentarzyska w Glozel, nazwali pracę p. Jullina „le roman chez la sorcière" (romansem u czarownicy). Jullian dowodzi mianowicie, że w Glozel



Urna z ornamentem w kształcie maski bez ust

ma się do czynienia z pismem kursywowem łacińskiem, a cegiełki pokryte są napisami formuł czarnoksięskich z III wieku po Chrystusie.

Dr. Morlet ułatwia wszystkim uczonym dostęp do terenów archeologicznych w Glozel i pozwala, aby kopali na własną rękę. To też z każdym dniem zwiększa się zastęp badaczów zarówno francuskich, jak cudzoziemskich, którzy stwierdzają absolutną autentyczność wykopalisk i rozważają odkrycie w czasopismach. Śród hypotez różnorodnych nie brak nawet napomknień o kulturze zaginionej Atlantydy, z którą może wykopaliska z Glozel mają jaki związek...



Rysunek renifera z napisem

Tajemnica „pola śmierci" w Glozel niepokoi coraz więcej sfery urzędowe, świat uczonych na świecie, wreszcie — szeroką publiczność, przed którą toczą się gorące i dość jałowe polemiki w czasopismach. Sam dr. Morlet, w szeregu rozpraw i wydawnictw, wysnuwa ze swych odkryć pospieszne wnioski, które niełatwo dadzą się utrzymać w nauce. Z tego właśnie powodu spotykają go gwałtowne ataki ze strony sceptyków.

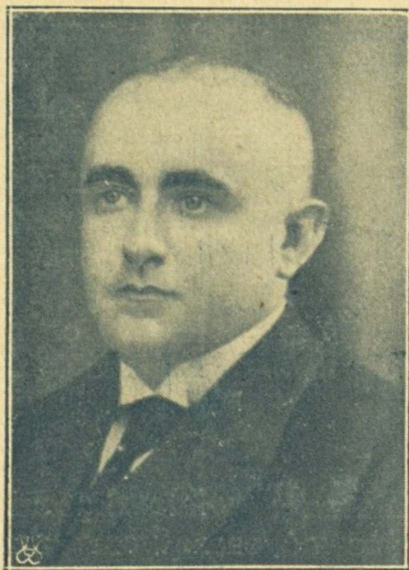
Początkiem uspokojenia umysłów i wprowadzenia sprawy wykopalisk w Glozel na drogę właściwych badań będą niezawodnie protokuły miedzynarodowej komisji ośmiu badaczów, wyłonionej przez Kongres antropologiczny w Amsterdamie. Komisja ta przybyła w d. 5 b.m. do Glozel, a poprzedziła jej przybycie urzędowa praca delegatów Ministerstwa Oświecenia Publicznego, którzy spisują naukowy inwentarz zbiorów d-ra Morleta. Z dzienników francuskich dowiadujemy się, że komisja główne zadanie swe już wykonała: stwierdziła absolutną autentyczność wykopalisk w Glozel.

J.

Spolszczone listy L. Van Beethovena

W dziejach sztuki twórczość muzyczna Ludwika van Beethovena zdobyła szczytowe, wyjątkowe miejsce. Czar jego symfonji rozsiewa upojną, hypnotyzującą nostalgję: kto znalazł się wśród brzmień, melodji, dźwiękowych koncepcji tego pieśniarza, nie może nie zatęsknić za usłyszeniem pastoralnej, heroicznej czy dziewiątej polifonji. Do akordów tych wraca się zawsze z najżywszą ciekawością, niemal głodem. Genjusz muzyczny Beethovena od dziesiątków lat jest przedmiotem głębokich studjów. Rozpatrywano i analizowano jego dzieła ze wszystkich możliwych punktów ujęcia. Jako przewodnia nuta przewija się jednak zawsze u wszystkich badaczy dostojność, głęboka, arcyludzka, bohaterska dusza L. van Beethovena. Melomani przechowują w wdzięcznej pamięci książkę R. Rollanda o twórcy „Eroiki". Pisarz ten uwypuklił idealizm, mocną strukturę moralną L. van Beethovena. Mógł to uczynić, gdyż poznał twórcę „Apassionaty" z jego życia prywatnego. Listy odegrały bardzo ważną, decydującą rolę. Dotychczas nie mieliśmy listów Beethovena w polskim przekładzie, choć tłomaczono je na wszystkie kulturalne języki świata. Był to rażący brak w naszej wiedzy o tym genjalnym muzyku.

W setną rocznicę jego śmierci spłacił dług wdzięczności nieśmiertelnym dziełom znany krytyk muzyczny i miłośnik piękna, dr. Władysław Fabry, wydając własnym nakładem „Listy wybrane L. van Beethovena". Jest to fakt niezwykle znamienny. Nie księgarz, lecz muzykolog, człowiek wdzięczny za chwile upojeń, ze skromnych swoich funduszów czyni kulturalnej Polsce wspaniały prezent. Listy te przecież dla poznania Beethovena-człowieka są pierwszorzędnem źródłem. Korzystać z nich będą ludzie studjujący muzykę, melomani, nauczyciele, artyści.



Wł. Fabry

Duchowe oblicze twórcy „Księżycowej Sonaty" wyrasta z tych listów: są one arcypiękne w swojej prostocie. Beethoven pisał przecież: „nie znam żadnych innych zalet człowieka, prócz tych, które pozwalają go zaliczyć do ludzi lepszych (moralnie)". Z godnością też podkreślał swoją bezinteresowność, choć, jak wiadomo, nie należał do ludzi zamożnych. Mówił przecież o sobie:

„Beethoven nie przyjmuje nigdy niczego tam, gdzie chodzi o dobro ludzkości".

W zbiorze tym umieścił też p. Fabry słynny a dyskutowany list „do nieśmiertelnej kochanki". Beethovenowskie listy miłosne zasługują na specjalną uwagę. Od wieku niemal zaciekawiają, bo erotyka jest zawsze zjawiskiem interesującem, gdy chodzi o wielkie indywidualności ludzkie. Z przełożonych listów poznaje się Beethovena wszechstronnie: wybór uczyniony przez p. Fabry celowo zgrupował wszystkie te listy, które mają znaczenie źródła dla uwydatnienia wszystkich cech charakteru, poglądu na świat i sztukę twórcy „Fidelja". Listy te zaopatrzył tłomacz wstępem i przypiskami. Miłośnicy muzyki przyjmą je z niekłamanym entuzjazmem.

F.

Z TYGODNIA

Jeszcze formalnie nie została zakończona kadencja parlamentarna i nie rozpisano nowych wyborów do Sejmu i Senatu, a już pełno w prasie pogłosek o blokach wyborczych: P. P. S. ma iść w spółce z „Wyzwoleniem", Chrześcijańska Demokracja z „Piastem", konserwatyści z grupami rządowemi... Tak się mówi i pisze. Ale robi się narazie jedynie blok mniejszości narodowych. Ma to być powtórzeniem listy, oznaczonej Nr. 16 z przed pięciu laty, która dostarczyła Sejmowi więcej komunistów, niż właściwa lista komunistyczna. Z tej to „szesnastki" wylęgły się wszystkie „Hromady" i „Sielroby", które w Sejmie nie odegrały żadnej roli, ale na kresach zato ożywioną prowadziły akcję wywrotową. Teraz do tych dywersantów przyłącza się nowy czynnik — „Undo", skrajnie nacjonalistyczna partja ruska, która bojkotowała poprzednie wybory ze względów antypaństwowych, a teraz, zmieniając taktykę—dla tych samych celów chce wziąć w nich czynny udział. Jeśli dodamy do tego przedstawicielstwo Niemców - kolonistów i junkrów, czerpiących natchnienie z Berlina, będziemy mogli wyrobić sobie dostateczne pojęcie o ideowem obliczu całego tego towarzystwa, operującego na krańcach państwa i dążącego do jego pomniejszenia lub rozsadzenia. I oto do tej listy zgłaszają akces żydzi, zamieszkujący głównie centrum Rzeczypospolitej. Sprawiedliwość każe powiedzieć, że nie wszyscy. Ortodoksyjna partja prawicowa i lewicowy „Bund" nie wstąpią do bloku. Zasilą go natomiast żydowskie sfery centrowe, sjoniści, reprezentanci zamożnego kupiectwa, rzemieślników i inteligencji żydowskiej, słowem, gros społeczeństwa żydowskiego, od którego możnaby się spodziewać raczej chęci pokojowego współżycia z narodem polskim i od którego należałoby wymagać lojalnego stosunku do państwa. Słusznie prasa polska przestrzega przed wywieszeniem ze strony żydów chorągwi walki z Polakami i z Polską; słusznie przywołuje ich do opamiętania. Jeśli nie posłuchają tych słów przywódcy sjonistyczni i złączą się z akcją wywrotowców i separatystów, może zrozumie to przynajmniej ogół żydowstwa polskiego i nie pójdzie za szkodnikami państwowymi, którzy w pierwszej linji zaszkodzą samym żydom. Istnienie innych list żydowskich — obok zblokowanych wrogów państwa — ułatwi im oświadczenie się w tym czy innym kierunku.

W tych dniach dokonano uroczystego aktu erekcyjnego założenia „osiedla dziennikarskiego" na Żoliborzu. Ma tam powstać kilkadziesiąt domków jednomieszkaniowych i wielki gmach o 30 mieszkaniach ze wspólnemi urządzeniami klubowemi i kulturalnemi. Takie są zamierzenia i plany. Ale do wzniesienia jednej bodaj willi jeszcze daleko. I może wcale nie dojdzie. Bo, pomijając inne względy, sam wybór miejsca na mieszkanie dla dziennikarzy należy uznać za bardzo niefortunny. Czyż mogą oni osiedlać się na Żoliborzu? Dzieli go od miasta — od centrum jego życia publicznego — rozległa dzielnica żydowska, teren kolejowy, pola, Cytadela — słowem, szmat drogi, trudnej do przebycia. Nie jest to dziś nawet przedmieście, jak Mokotów czy Wola, przylegające bezpośrednio do miasta, ale osada podmiejska, dobra dla ludzi, którzy mają jednorazowe urzędowanie, albo którzy wcale nie potrzebują codziennie bywać w mieście. Ale ulokowanie tam dziennikarzy, których zajęcie wymaga nieustannej czujności, szybkości działania i łatwości docierania wszędzie, zakrawa na drwiny z tego zawodu. Dla uczonych, dla profesorów, dla emerytów, którzy potrzebują przedewszystkem spokoju i ciszy, znaleziono parcele w centrum miasta—w okolicach Sejmu (ul. Górnośląska i Myśliwiecka), nieopodal urzędów państwowych (ul. Nowowiejska). Dziennikarzy, którzy o każdej porze dnia i nocy muszą być w pogotowiu, wysiedla się na Żoliborz. Jest to taki sam nonsens, jakim byłoby przeniesienie tam Straży Ogniowej z Nowego Świata lub Pogotowia z Leszna. Słuszniej też „Osiedle dziennikarskie" na Żoliborzu należałoby nazwać „wysiedleniem dziennikarzy". Zesłanie to może nawet przyjemne — z dostępem na Bielany i z widokiem na Wisłę, ale dla czynności zawodowych — zabójcze.

wg.

Czy nie zbyt wiele każemy podróżować szczątkom naszych zasłużonych mężów?

Prawda, niewola rozsiała drogie sercu polskiemu groby po całej Europie. Prochy zasłużonych Ojczyźnie mężów winny spocząć na ziemi polskiej. Należy się to im. Tego przecież, co stało się w przeciągu półtora wieku, nie można odrobić w ciągu paru lat. Zaś radość wskrzeszonej Polski nie może się objawiać nieustannemi uroczystościami pogrzebowemi!

Przywieziono serce Kościuszki do Warszawy. Teraz toczy się spór, gdzie ma spocząć na stałe: w Warszawie czy w Krakowie. Żeromski pochowany został na cmentarzu ewangelicko - reformowanym. Już musiano przenieść szczątki wielkiego pisarza do innej mogiły, na tymże cmentarzu. Nie na długo. Mają być przewiezione do Nałęczowa. Obecnie znów czytamy w dziennikach, że „Warszawa ma przekazać serce Reymonta Krakowowi"...

skrz.

Fundacja im. St. Popowskiego

W dniu 20 b. m. przypadał termin rozstrzygnięcia konkursu na pracę o charakterze prawno-społecznym, dotyczącą wyłącznie naszego państwa, w dobie niepodległości, z nagrodą w kwocie 5000 zł.

Ponieważ ani jedna z sześciu prac nadesłanych nie odpowiadała wymaganiom, w warunkach konkursowych zastrzeżonym, i ponieważ, zgodnie ze zdaniem Sądu, zbyt krótki okres czasu prawdopodobnie uniemożliwił piszącym zastosowanie się do warunków konkursu, — Komitet Fundacji uchwalił przedłużenie konkursu, pod dotychczasowemi warunkami, do dn. 1 kwietnia 1929 r

LAUREATKA NOBLA



Grazia Deledda, powieściopisarka włoska, której Akademja szwedzka przyznała nagrodę im. Nobla

REPREZENTACYJNE POLOWANIE NA ŚLĄSKU CIESZYŃSKIM



Pan Prezydent w chwili strzału



Wyżeł cportuje upolowanego zająca

TEATR LETNI: „NIE WYWIÓDŁ JEJ W POLE"
KOMEDJA W 3-CH AKTACH HENNEQUINA I VEBERA



Wykonawcy ról głównych: Gorczyńska, świetny, przekomiczny Fertner, Łaska, Orwid, Łuszczewski i Gella Fot. J. Malarski

Farsa w teatrze Letnim

Czasami dobrze jest się pośmiać nietyle filozoficznie, ile niejako fizjologicznie,—dlatego autorowie piszą farsy, a teatry je wystawiają. Farsa tak się różni od komedji, jak ciało od duszy i jak łachotki różnią się od dowcipu. Przyjemnie jest czasem kichnąć. Śmiech wywoływany przez farsę ma charakter kichnięcia: nie pozostawia żadnego śladu w psychice spektatora. Wytarliśmy nos i w kilka minut później nie pamiętamy, żeśmy kichnęli. Inaczej śmiejemy się na „Chorym z urojenia", na „Zemście", na „Panu Damazym", na „Pigmalionie", na „Orfeuszu w piekle". W śmiechu, który zawdzięczamy Molierowi, Fredrze, Blizińskiemu, odsłania się przed nami, niby w błyskawicy, ukryta dotąd dla nas prawda o świecie, o życiu. Wysłuchawszy Arystofanesa, czy Szekspira, stajemy się głębsi, mądrzejsi, więcej wiemy o sobie, o świecie. Bywają komedje, po których wychodzimy z teatru prawie smutni, mimo żeśmy się śmieli. Do takich komedji w polskiej literaturze należy np. „Mąż i żona" Fredry, w literaturze francuskiej „Paryżanka" Becque'a, w literaturze angielskiej „Burza" Szekspira. Kto mi nie wierzy, niech przeczyta jeden z tych znakomitych utworów, bo i to trzeba przy sposobności powiedzieć, że czytanie dobrej komedji sprawia rozkosz nieraz większą, niż oglądanie jej i słuchanie w dobrej nawet interpretacji aktorskiej. Wynika to stąd, że niema na świecie aktora, któryby wierniej interpretował tę lub ową postać komedjową, czy dramatyczną, niż ta lub owa postać interpretuje sama siebie. Człowiek umiejący czytać siada wieczorem w swoim wygodnym fotelu pod lampą, otwiera książkę, zatytułowaną „Bolesław Śmiały", i jest w teatrze. W żadnym teatrze na świecie nie znajdzie takiej obsady! Idealnie tu będzie odtworzona krasawica, tajemnym owiana czarem, i żaden na świecie aktor tak mocno, suggestywnie, z taką pańską „zadufałością" w własną, osobistą potęgę nie odezwie się ze sceny, jak tu, w zacisznym pokoju odezwie się z niemej stronicy sam piękny bohater Wyspiańskiego.

Farsa nie nadaje się do czytania, a przynajmniej nadaje się do tego w znacznie mniejszym stopniu. W farsie mamy do czynienia przeważnie z marjonetkami, nie z żywymi ludźmi. Te marjonetki zachowują się, jak żywi ludzie, i to nas właśnie bawi. Szybkie i proste reagowanie tych marjonetek na pobudki zewnętrzne nie niecierpliwi naszego krytycyzmu, jeżeli aktor czyni odruch z niezachwianą wiarą w psychiczną prawdziwość tego odruchu, jeżeli którąś z błazeńskich decyzji farsowych bohaterów interpretuje pewnie, naiwnie, bez wahania. Postacie farsy muszą się nam wydawać postaciami rzeczywistemi, aczkolwiek o uproszczonym mechanizmie psychicznym. Wówczas śmiejemy się z „przeżyć" tych ograniczonych ludzi, wypowiadających nieraz bardzo inteligentne uwagi, jakby na chwilę zmądrzeli. Farsa nie jest zadumą nad człowiekiem, jak komedja, lecz jest zabawą w człowieka. Od aktora farsowego wymagamy, aby w interpretowane przez siebie marjonetki, udające ludzi, wierzył, iż są żywymi ludźmi. Inaczej niema zabawy. Inaczej nie będziemy się śmieli.

Do aktorów naprawdę znakomicie umiejących bawić się w człowieka należy p. Antoni Fertner. Nowy dowód tej swojej maestrji złożył obecnie w farsie Hennequina i Vebera p. t. „Nie wywiódł jej w pole". Jest to typowa farsa francuska, ale o maszynerji cokolwiek za mocno chroboczącej. Po reżysersku mniej pieczołowicie opracowana, niż to się zwykle dzieje w teatrze Letnim, a pod względem dekoracyjnym zaprezentowana prowincjonalnie. *W. Gr.*

Z OPERY POZNAŃSKIEJ



Zygmunt Zalewski, znakomity baryton wszechświatowej sławy, wykonawca bohaterskich ról w teatrze la Scala, został pozyskany w sezonie bieżącym do Opery Poznańskiej jako artysta i reżyser, dzięki czemu Opera Poznańska cieszy się niebywałem dotychczas powodzeniem

Fot. J. Malarski

Z MUZYKI



ROMAN JASIŃSKI, którego recital fortepianowy odbędzie się w sali Konserwatorjum Warszawskiego w poniedziałek d. 28 b. m. W sferach muzycznych Jasiński uważany jest za jednego z najbardziej utalentowanych młodych pianistów polskich

NAD WĘGIERSKIM DUNAJEM

Przez tydzień gościła na ziemi węgierskiej liczna wycieczka polska, zorganizowana na zaproszenie węgierskiego związku narodowego przez T-wo polsko - węgierskie w porozumieniu z min. spraw zagranicznych.

Wycieczka podejmowana była nad wyraz gościnnie i serdecznie. Starano się na każdym kroku ułatwić gościom pobyt i pokazać wszystko to, co stanowi chlubę pięknej przeszłości Węgier oraz pracy obecnej.

Zwiedzano Budapeszt — jedną z najwspanialszych stolic świata, siedzibę prymasów węgierskich, Esztergom nad Dunajem, piękne jezioro Balaton ze słynnemi winnicami dookoła i licznemi źródłami leczniczemi, „mały Peszt", czyli rozległą kolonję robotniczą im. ministra Wekerle'go, i t. d.

Goście polscy urządzili w Budapeszcie koncert, w którym uczestniczyli: subtelny pianista Prof. Józef Turczyński, prymadonna Wanda Wermińska, młoda artystka dram. Albina Borska, która deklamowała po węgiersku patrjotyczne strofy Petőfiego oraz chór „Harfa" pod dyrekcją W. Lachmana. Chór nasz przez cały czas pobytu cieszył się zasłużonem a niepospolitem powodzeniem.

W przyjmowaniu gości uczestniczył rząd węgierski, poselstwo nasze z posłem Z. Michałowskim, wyższy świat polityczny, naukowy, przemysłowy i literacko - artystyczny. Węgierski minister spraw zagranicznych wydał dla delegacji wycieczki obiad z udziałem przedstawicieli rządu, rektorów wyższych uczelni i innych osób wybitnych. Nieocenione usługi oddawał wycieczce prof. J. Tomscanyi, świetny znawca języka i kultury polskiej.

Budapeszt *Jan Cz.*



Chór Harfy przed gmachem Muzeum Narodowego
Fot. Jan Malarski



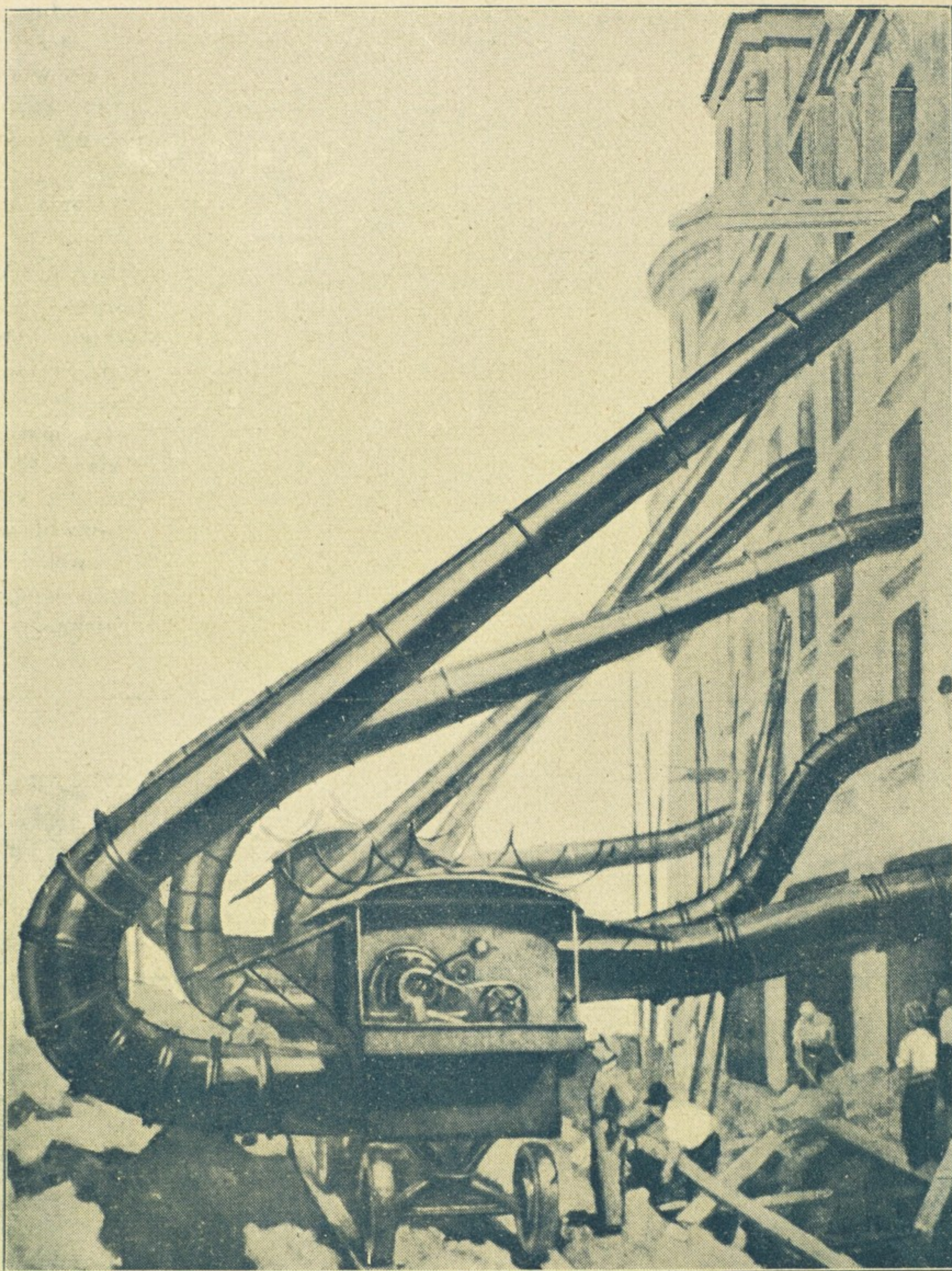
Bankiet wydany przez p. prezydenta m. Budapesztu: siedzą gen. Adriaini, prezydent miasta, prof. Ossendowski, poseł. Michałowski i konsul p. Strakacz
Fot. Jan Malarski



Widok Budapesztu z okien pałacu królewskiego w Budnè
Fot. Jan Malarski



Pod pomnikiem znakomitego powieściopisarza węgierskiego M. Jokay'a: prof. L. Urstein, p. Ossendowska i p. Zaleska



Nowy system osuszania mieszkań

Ruch budowlany w Polsce nieco się ożywia, rozwijają działalność współdzielnie mieszkaniowe, tu i ówdzie występują z inicjatywą samorządy. Wciągu bieżącej jesieni znowu pewna ilość nieszczęsnych ofiar klęski mieszkaniowej znajdzie dach nad głową. Nie można się dziwić, że każdemu, kto zdobył sobie mieszkanie, pilno się dostać pod ten nowy dach. Nieraz jeszcze otaczają budowlę rusztowania, nie uporządkowana jeszcze klatka schodowa, nie wykończone wewnętrzne malarskie i lakiernicze roboty, a już lokatorzy wprowadzają się do nowego domu, narażając się na nieuniknione niewygody, narażając się przedewszystkiem na działanie wilgoci świeżych murów.

Na tę wilgoć naogół zamało zwraca się uwagi, lekceważy się poniekąd to niebezpieczeństwo. A jednak następstwa bywają bardzo nieprzyjemne. Z jednej strony smutne objawy patologiczne, jak reumatyzm i choroby dróg oddechowych, z drugiej strony niszczenie samego mieszkania, spowodowane pękaniem tynków, paczeniem się roboty stolarskiej, rozklejaniem się sprzętów, butwieniem tkanin i t. d. i t. d.

Wilgoć jest ściśle związana z pojęciem nowej budowli, żaden dom świeżo postawiony nie może jej uniknąć, albowiem zbyt wiele czynników składa się na zawilgocenie świeżych murów. A więc po pierwsze wilgoć, zawarta w kamieniu fundamentów lub lica budynku, powtóre woda, wchodząca w skład zaprawy murarskiej i tynku, wreszcie deszcze i wogóle opady, wsiąkające w mury podczas trwania robót budowlanych.

Technicy budowlani, szukając środków zaradczych przeciw tej nieuniknionej pladze naszych budowli, zwrócili się już dawno ku najprostszemu i ogólnie stosowanemu systemowi, którym jest ogrzewanie. Uskuteczniali osuszanie początkowo przy pomocy prymitywnych piecyków - koszy, wstawianych do poszczególnych lokali i nagrzewanych koksem. Następnie zastosowano kaloryfery (mowa oczywiście o zagranicy, nie o naszych stosunkach), które rozprowadzały rurami nagrzane powietrze ze zbiornika i które nie wytwarzały szkodliwych gazów ani brudzących dymów. Niekiedy przyrządy takie zaopatrywano w mechaniczne wiatraki, które wprawiały w ruch ogrzane powietrze i dzięki temu skracały czas osuszania. Przez dalsze udoskonalenia wytworzono rodzaj małej ruchomej fabryczki, działającej z zewnątrz domu przy pomocy odpowiedniego systemu rur tłoczących i chłonących, których otwory wchodziły do wnętrza domu. Dzięki temu można było skrócić czas osuszania do minimum.

Ale tego rodzaju mechaniczne osuszanie nie dało wyników, jakich oczekiwano. Po pewnym czasie wilgoć pojawiała się mimo wszystko w rzekomo osuszonych murach. To oczywiście nasunęło technikom wątpliwości, co do skuteczności takiego systemu, mianowicie czy przez osuszanie powierzchni ścian usuwa się wilgoć z murów w całej grubości? Szczegółowe studja dowiodły, że osuszenie takie jest tylko powierzchowne.

Było to w zupełnej zgodzie z prawami fizyki. Podczas ogrzewania wilgotnych ścian cząsteczki wody ulegają zgęszczeniu przy zimniejszej zewnętrznej powierzchni muru, a tylko niewielka ich część ulega wyparowaniu. Gdy źródło ciepła zostanie usunięte, cząsteczki wody powracają na dawne miejsce. Innemi słowy osiąga się znikomy rezultat. Aby temu zaradzić, niektórzy technicy osuszali kilkakrotnie te same miejsca. Skutek był nieco lepszy, ale metoda okazała się zbyt długa i kosztowna, ponieważ wymagała ciągłego dozoru specjalistów.

Problem osuszania mieszkań czekał na swego Kolumba. Stał się nim niedawno niemiecki inżynier Knapen, a pomysł wynalazcy zainteresował żywo cały świat techniczny. Ostatnio także prasa francuska żywo się nim zajmuje.

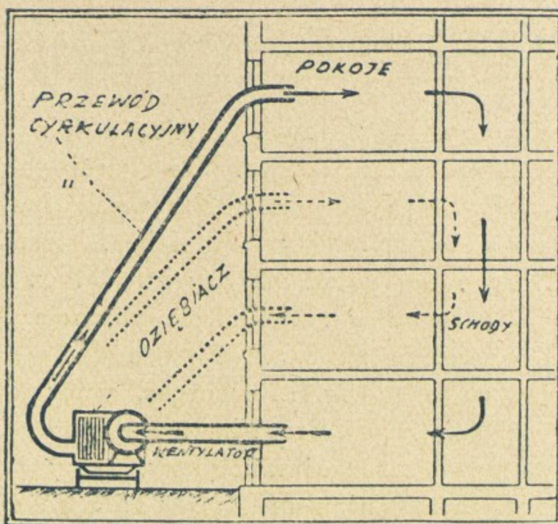
Na czem polega istota nowej metody?

Ponieważ zastosowanie ciepła przy osuszaniu nie prowadziło do celu, inż. Knapen postanowił zastosować wręcz odwrotną metodę, osuszać za pomocą oziębiania. Oparł się na powszechnie znanem zjawisku, szczegółowo rozpatrzonem w swoim czasie przez głośnego uczonego Watta, które jest podstawą procesów destylacyjnych, kondensacji w maszynach parowych i t. p. W życiu codziennem jesteśmy również niejednokrotnie świadkami tego zjawiska, np. gdy para wodna powstała przy oddychaniu zbiera się na zimnej szybie w postaci mgły lub kropelek rosy.

To samo więc, co przy osuszaniu ogrzewającem powodowało złe wyniki, w tym wypadku, przy zastosowaniu osuszania ochładzającego, zapewniło zupełne powodzenie. Zwłaszcza, że skuteczności metody współdziałała nie tylko zasada Watta ale również prawo naczyń włoskowatych, jakiemi były porowate ściany.

Przez oziębienie wewnętrznej strony murów udało się, zwłaszcza w porze ciepłej, gdy z zewnątrz mury były nagrzane, wyciągnąć na wierzch ściany prawie całą zawartą w niej wilgoć. A przez pomysłowe zastosowanie odpowiednio silnych wentylatorów można było tę wilgoć wyparować, słowem, naprawdę osuszyć ścianę. Najlepsze wyniki osiąga Knapen przy oziębianiu ściany do mniejwięcej 4 stopni Celsiusza powyżej zera. Większe obniżenie temperatury jest niebezpieczne, albowiem wtedy woda, powiększając swą objętość, może rozsadzać tynk i narażać go na skruszenie.

Działanie maszyny osuszającej jest niezbyt skomplikowane. Ustawiwszy ją przed nową budowlą, wprowadza się przez okna różnych pięter do poszczególnych pokoi szerokie rury, wydzielające oziębione powietrze. W sieniach parteru spoczywają rury silnego wentylatora, wchłaniającego wilgotne powietrze. Wszystkie drzwi wewnętrzne są oczywiście na ścieżaj rozwarte, by ułatwić cyrkulację chłodnego powietrza z góry na dół. Przyrządy oziębiające są łatwiejsze do zastosowania i powodują mniej kosztów, niż przyrządy ogrzewające; działają one automatycznie po włączeniu motorku elektrycznego lub gazowego. Można również zastosować do tego celu używane dotychczas maszyny ogrzewające, wystarczy zastąpić palenisko aparatem wytwarzającym zimno.



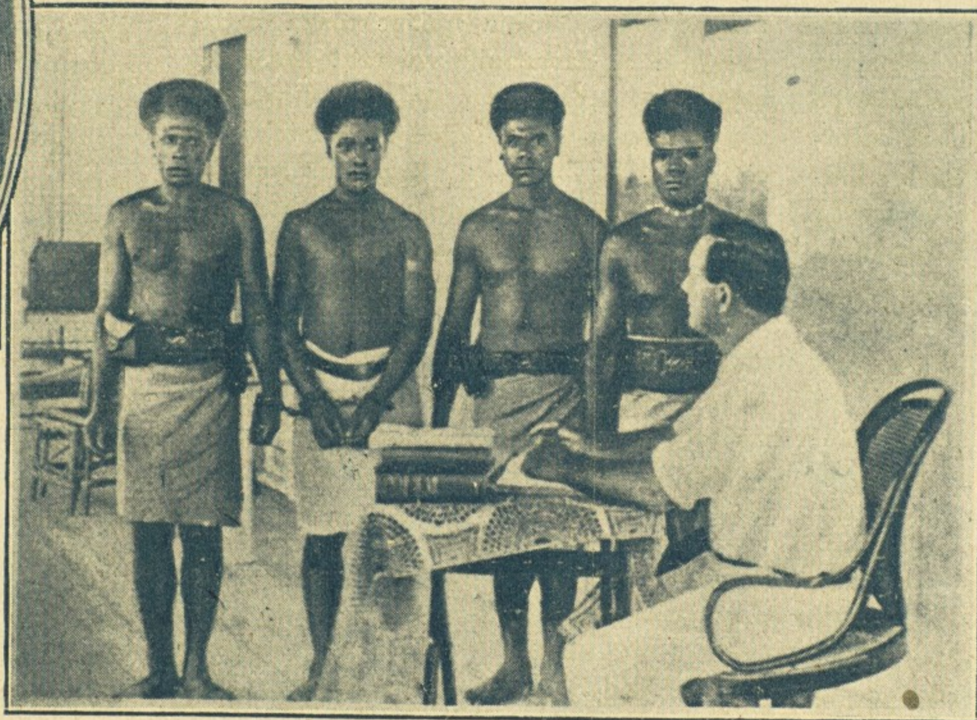
Schemat działalności aparatu inż. Knapena.

Więc może niedaleka już przyszłość, kiedy mieszkania wilgotne przestaną istnieć. Nowym wynalazkiem zainteresują się niewątpliwie i nasi technicy, zwłaszcza że zastosowanie go mogłoby zapewnić znaczne korzyści materjalne. Nieszczęsny lokator, spalający dzisiaj w piecach tony węgla, by osuszyć swe nowe mieszkanie, chętnie zapewne zapłaci równowartość węgla o nawet i więcej wzamian za radykalne wysuszenie swego wilgotnego rodzinnego ogniska.

St. I.

LUDOŻERCY Z WYSP SALOMONA

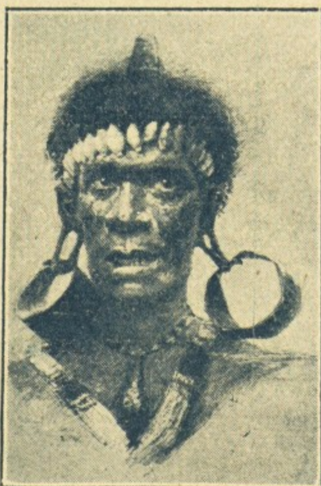

Szef plemienia ludożerców z insygniami


Angielski komisarz bada schwytanych ludożerców


Dziewczęta z wysp Salomona

Czytając opowiadania egzotycznych beletrystów o ludożercach z wysp Oceanu Spokojnego, mniema się powszechnie, iż są to echa minionej przeszłości.

Jakież jest zdziwienie jednak, gdy depesza przynosi wiadomość: na wyspie Tulaga murzyni napadli na posterunek policji, złożony z 15 osób. Wymordowawszy go, ciała upiekli i zjedli. Ekspedycja karna wyruszyła z Sydnej na krążowniku „Adelaida". Brzmi to niemal jak Londonowska parafraza słynnej powieści „Jerry". Dotyczy przecież tych samych wysp. Znamy też rezultat dochodzenia prawnego. Krążownik „Adelaida" zburzy parę domostw, marynarze obłupią drzewa kokosowe, komisarz angielski rozkaże przyaresztować kilku czy kilkunastu kanibalów. Rozpocznie się badanie:


Podobizna kanibala, który oświadczył angielskiemu komisarzowi: „Pan się nie nadaje do „kai-kai" (na pożywienie)

— Czy nie rozumiecie, że religja wzbrania jeść ludzi!

— Kiedy, panie komisarzu, Brown był taki tłuściutki.

— Czemuż więc zamordowaliście i panią Brown?

— Ciało kobiece bywa bardzo delikatne, znacznie delikatniejsze od kurzego...

Bezradny komisarz, widząc, że go nie rozumie badany, czarny kanibal, mówi zrezygnowany:

— Więc i mnie byście zjedli?...

Murzyn przez chwilę ogląda ze wszystkich stron angielskiego komisarza, wreszcie po namyśle wyjaśnia:

— Pan się nie nadaje do „kai kai" (zjedzenia).

— Czemu?

— Za chudy, za stary...

Broń wojny przyszłości

Mówiąc o wojnie przyszłości, mówi się niejednokrotnie o „wojnie chemicznej" i używa się tej nazwy celem określenia „wojny gazowej". Jest to wyrażenie nieścisłe, ponieważ rola chemika w spółczesnej wojnie nie ogranicza się bynajmniej tylko do produkcji gazów trujących, duszących, wywołujących łzawienie czy t. p. Mnóstwo innych równie niezbędnych na wojnie środków wychodzi z pracowni chemika.

Wszak dzięki chemji uskutecznia się fabrykację prochu i materjałów wybuchowych przez zastosowanie nitratów, chloratów, siarki i cellulozy, bawełny strzelniczej i nitrogliceryny, alkoholu i eterów, kwasów i fenoli, parafiny i waseliny, azotu i płynnego powietrza i t. d. Chemja dostarcza wodoru i helu do napełniania balonów, wytwarza nieprzeliczoną ilość rozmaitych substancji aptecznych, stosowanych przy leczeniu rannych i chorych. Chemja farbiarska dostarcza barwników na mundury. Chemja bada skład węgla, skóry, kauczuku, nafty, wełny i tych wszystkich artykułów pierwszej potrzeby, których brak u jednej ze stron walczących może się przyczynić do porażki. I znowu w razie tego braku chemja stara się wytworzyć sztuczne surowce, któreby zastąpiły naturalne. Chemja wreszcie odgrywa doniosłą rolę w wyżywieniu walczących narodów, jeżeli umniejszą się ich zapasy naturalnych środków żywności. Widać stąd, że chemja ma podczas wojny wszechstronne zastosowanie. Fabrykacja gazów trujących jest tylko drobną cząstką tej całości.

Niejednokrotnie szerszy ogół popełnia też jeszcze inną omyłkę: oto miesza z sobą broń chemiczną, gazową z bronią bakterjologiczną. Oddziaływanie na organizm bakterji, wywołujących zatrucia, przypomina często działanie trujących substancji chemicznych, tak że nawet lekarze wahają się czasem przy rozpoznawaniu np. symptomatów krupu i zatrucia miedzią. Mimo to nie można mieszać pojęcia trucizn żywych i martwych. Jedne należą do dziedziny chemji, drugie do dziedziny bakterjologji. Gdy zaś mowa o stosowaniu na wojnie bakterji jako broni zaczepnej, należałoby tę wojnę nazwać bakterjologiczną.

O tej wojnie bakterjologicznej mówi się ostatnio coraz częściej w prasie zagranicznej, pojawiają się gruntownie i obszernie opracowane dzieła, poświęcone temu tematowi. Wojna bakterjologiczna może mieć dwa rozmaite cele na widoku: bądź masowe zatruwanie ludzi przez szerzenie gwałtownych epidemji przy pomocy bakterji patogenicznych, co pozwala w krótkim czasie zdziesiątkować przeciwnika, bądź szerzenie zarazy między zwierzętami i przez to gwałtowne niszczenie przeciwnikowi materjału komunikacyjnego i aprowizacyjnego.

Jednakże nie wszystkie bakterje chorobotwórcze nadają się jako broń w walce, chociażby nawet działanie ich było niesłychanie niszczące. Do chorób zakaźnych, które odrazu trzeba wyeliminować z rozważań, należy żółta febra, której ofiarą padły dotąd miljony ludzi, lecz której zarazek w zmienionym klimacie bardzo szybko ginie, „być może dlatego — jak powiada Dr. L. Georges, autor świetnej książki o „Broni bakterjologicznej"— że pewien rodzaj mustyków, który przenosi zarazę, nie może żyć w naszej umiarkowanej strefie". — Chorobą taką jest dysenterja, która czyni wprawdzie ogromne spustoszenia, lecz której zarazki nie przenoszą się za pośrednictwem wody. Taki jest dyfteryt, którego bakcyl przenosi się tylko przez powietrze, taki jest tyfus i t.p.

Są natomiast trzy choroby, których bakcyle mogą wywoływać masowe epidemje. Jedną z nich jest dżuma; bakcyl jej, odkryty przez Jersina i Kitasato, przyzwyczaja się łatwo do naszego klimatu. Dwie inne choroby — to cholera i gorączki tyfoidalne, których bakcyle mogą żyć w wodzie.

Szerzenie zarazy wśród zwierząt, jakiemi posługuje się walcząca armja, lub które pełnią służbę w rolnictwie, może być również dotkliwym ciosem dla nieprzyjaciela. Wojna epizootyczna będzie polegała na zarażeniu zwierząt nosacizną, wąglikiem i gorączką gnilną. Wąglikowi ulegają najczęściej barany i konie, nosaciźnie — konie, osły, muły i w pewnym stopniu barany. Bakcyle tych chorób są masowo hodowane w laboratorjach.

Jak będzie wyglądała technika tej wojny, innemi słowy, w jaki sposób będą rozpraszane wyhodowane przez bakterjologa rozsadniki chorób? Jeżeli chodzi o zarażenie zwierząt nosacizną, to agenci wroga, przedostawszy się na teren przeciwnika, mogą bądź wylewać przyniesione w szklanych tubkach kultury na furaż zwierząt pociągowych, bądź zapędzlować szeregowi zwierząt zranione nozdrza płynem z bakterjami. Pod tym względem czynili już niemcy próby podczas ostatniej wojny.

Taki system wymaga jednak przekradania się wielu ludzi na teren nieprzyjacielski, naraża agentów na niebezpieczeństwa, jest więc zasadniczo niepraktyczny. Bardziej skuteczną będzie, zdaniem autorów francuskich, działalność na odległość, a więc rozsiewanie bakterji przy pomocy bomb eksplodujących, lub wyrzucanie z aeroplanów zbiorników, otwierających się przy zetknięciu się z upatrzonym celem, którym w pierwszym rzędzie powinna być woda, zwłaszcza w urządzeniach wodociągowych, w stawach podmiejskich i t. p.

Ażeby uchronić się od niebezpieczeństw, jakiemi grozi broń bakterjologiczna, należałoby od pierwszej chwili wojny strzedz pilnie zbiorników wody i zawczasu zbudować nad niemi ruchome zasłony, które w czasie pokoju byłyby podnoszone i dawałyby dostęp do wody ultrafioletowym promieniom słońca o sterylizujących właściwościach, a podczas wojny zamykałyby drogę chorobotwórczym bakterjom. Zorganizowanie tego rodzaju ochronnych urządzeń propaguje już coraz głośniej paryska prasa.

St. I.

Feljeton lwowski

TEMPO ŻYCIA

Bezlistne drzewa odpoczywają pod ołowianem, śniegowem niebem. W mroku bocznej ulicy, w łożysku niskich, ubogich kamienic sączy się ruch uliczny. Tramwaj, dzwoniąc uporczywie, sam siebie przestrzega przed tem, by nie pędzić zbyt szybko naprzód, by dysonansem pośpiechu nie psuć powszechnej harmonji powolności.

W lokalach ludzie siedzą cicho, skromnie. Każdy zna niemal każdego. Ukłonów bardzo wiele, i to dość ceremonjalnych, jak zwykle w mieście średniej wielkości; w wielkich nie kłaniają się sobie, bo nie znają się, w małem nie kłaniają się również, bo widzieli się już 50 razy, lub dla jakichś specjalnych powodów— chociażby z nudów — przestali się znać.

Trzy kieliszki wódki wypite pod rząd wywołują dyskretną sensację. Mniej pieniędzy i mniej próżności jest tu w obiegu. Ludzie znają się zbyt dobrze. Każdy niemal, nawet osobiście nieznany, — ma wypisane na czole i postaci znamię swego zawodu. To jest profesor gimnazjalny, tam siedzi radca skarbowy. W Warszawie roi się od ludzi nieprześwietlonych, nieznanych. Tam defenzywa przed nieznanem, może wrogiem — tu pewne znużenie jednostajną pewnością. Wszedłszy do lokalu — o ile jesteś obcy — spostrzeżesz zwrócone na siebie, dyskretnie pytające oczy: „kim jesteś? czego chcesz? jak długo zostaniesz?".

W ciemno - złotej kiszce kawiarni Zaleskiego przy ul. Akademickiej, rendezvous całodziennem profesorów, redaktorów, aktorów i pań (ludzie pracy przesiadują tam przez cały dzień), bywalec co ćwierć kroku składać musi pięć ukłonów rozmaitego gatunku. Rajmund Griffith, „gentleman" w cylindrze", miałby tu wdzięczne pole popisu . Są chwile ciepłe i ciche — rano i wczesnem popołudniem, — kiedy lokal i goście mniej liczni zasypiają błogo, rycerze Barbarossy nad kamiennemi stołami, każdy nad swoim, za wielką szybą, wychodzącą na powolne życie ośnieżonej ulicy. Jest się „na brzegu życia".

A jednak w srebrny wieczór, wzdłuż korsa rozbłyskują konstelacje świateł, oczy miasta, piękne i tęskniące. Płuca miasta nabierają powietrza. Mgła otula łagodnie i oddala domy, drzewa, kontury. Miasto wtedy, przyodziane w fantastyczną szatę piękna, marzy o wielkości. Zrywa się do przyszłego wielkomiejskiego tempa.

Włodzimierz Jampolski

Lwów

Koń tryumfuje

Pogarda „Młodej Polski — Nic nowego pod słońcem — Telefon, telegraf, radjo na „usługach" Fagasa — Końska propaganda — Zwycięscy na skromnych rumakach — Historja wyprawy nowojorskiej — Krótki, lecz wymowny bilans.

W Polsce niema malarstwa, jest „tylko koń na obrazie".

Oto charakterystyczna opinja o naszej sztuce plastycznej przed trzydziestu laty, w rewolucyjnym okresie „Młodej Polski".

Wówczas byliśmy pod hegemonją konia na obrazie, dzisiaj ten koń pogardzany przez ówczesnych „mistyków" nagiej duszy, „robi" Polsce wszechświatową propagandę.

Ciągle jeszcze „brzmią" w powietrzu oklaski nowojorskie, któremi wielotysięczne tłumy zblazowanych obywateli U. S. A. nagradzały zwycięstwa trzech polskich jeźdźców.

Gdy się czyta długie i szczegółowe opisy tak popularnych dzisiaj i modnych w „eleganckim" świecie konkursów hippicznych, mimowoli przypominają się jakieś echa średniowieczne. Bo jeżeli wyobrazimy sobie oficera w wojskowym mundurze, który na ulicy np. musi być zapięty na wszystkie guziki, z szablą u boku, a tu nagle na arenie stadjonu hippicznego wobec tysięcy ludzi płacących drogie nieraz bilety dosiada konia i popisuje się swoją zręcznością, to mimowoli szuka się wytłomaczenia i pewnej utartej tradycyjnej linji, po której szło to „przedstawienie" do nas z zamierzchłych czasów.

I znowu będziemy sobie musieli powiedzieć, że „niema nic nowego pod słońcem", że treść wszystkich zjawisk tego świata pozostaje w swej najgłębszej istocie ta sama, i zmienia się tylko forma. A my naiwne dzieci, będące nieuleczalnie pod magicznym wpływem wszelakiej uwodzącej nas „powierzchowności", krzyczymy wielkim głosem sobie o historji, o genjalnych zmianach i zdobyczach, o wielkich inowacjach „Człowieka"!...

Hippika, to wspaniałe przedstawienie, które tak przypadło do gustu „możnym" tego świata, jest grą sportową, wywodzącą się od pierwszych chwil „zapoznania się człowieka z koniem". W ciągu długich wieków różne przybierała formy. Czy to w średniowiecznych turniejach rycerskich, w których władanie koniem precyzyjne i pełne porozumienia zwierzęcia z człowiekiem było konieczne do osiągnięcia zwycięstwa nad zakutym w stal przeciwnikiem, czy też w zachowanej dotychczas tradycji wyścigów kirgiskich, tak imponujących każdemu europejczykowi, trwa ciągle ten pierwotny, żywy kontakt z koniem, jednem z najpiękniejszych zwierząt ujarzmionych naszą dłonią.

I oto w wieku maszyn, błyskawicznych samochodów, aeroplanów i radja ożywa na nowo i dochodzi do niebywałej popularności na całym globie sport hippiczny. Koń tryumfuje, tryumfuje w ciągu tysięcy lat! On, zastąpiony przez szybsze od niego samochody i aeroplany, ma dzisiaj na swoich usługach telegrafy, telefony i radjo!

Dziesiątki tysięcy depesz krzyczy nagle całemu światu, że ppł. Rómmel na „Fagasie" zdobył jednego dnia dwie pierwsze nagrody! Setki tysięcy ludzi po redakcjach wypisuje na papierze nazwę polskiego konia!

Co za tryumf czworonożnego zwierzęcia nad „nagą duszą" młodopolską, która trzydzieści lat temu wymyślała, że koń i buty z cholewami, to nasza jedyna „mądrość i nasz cały światopogląd". To nic. My sami dzisiaj krzyczymy na całe gardło i stwierdzamy z radością, że trzy konie polskie, które wygrały w ciągu pięciu dni ileś tam nagród w Nowym - Jorku, więcej zdziałały dla propagandy Polski, niż tysiące naszych urzędników w poselstwach, ambasadach i departamentach propagandowych.

Tak jest w istocie. I musimy to przyjąć z wielką radością i cieszymy się, jak Polska długa i szeroka.

Cieszymy się z wielkiego wrodzonego talentu jeździeckiego naszych reprezentantów, którzy startując od kilku lat na międzynarodowych konkursach, odnoszą niezliczone zwycięstwa. Jest to ich tylko wielką zasługą, gdyż materjał koński, jakim rozporządzają, nie może się nawet równać tej klasie końskiej, którą posiadają Włosi, Francuzi, Anglicy, a nawet Szwajcarzy, Holendrzy i Szwedzi. Powtórne już zwycięstwo nasze w Nowym - Jorku jest o tyle cenniejsze, że w polu pokonanych państw znajduje się Ameryka, opchana złotem nacja, mogąca sobie pozwolić na zapłacenie nawet miljona dolarów za konia, który przyczyniłby się do jej zwycięstwa.

Ameryka sprowadzająca sobie najlepszych arystokratów końskich pełnej angielskiej, czy irlandzkiej krwi!

A tymczasem jeźdźcy polscy, startujący często na „zdechlakach" w porównaniu z tamtą arystokracją, przebijają się od 1922 r. przez wszechświatową konkurencję hippiczną i niema prawie roku, żeby nie wracali do skromnych pieleszy rodzinnych znową porcją puharów, zdobytych na jeźdźcach zagranicznych o międzynarodowej sławie.

Ostatnie zawody w stolicy U. S. A. są bezwzględnie najpiękniejszą kartą w historji polskiej hippiki.

Wyjechawszy w szczuplutkiem gronie (ze względu na koszta przejazdu), składającem się z ppłk. Rómla, rtm. Antoniewicza i por. Starnawskiego, reprezentacja polska musi zaraz na wstępie pokonać tajemnicze i niewyjaśnione jeszcze dokładnie do tej pory „trudności wyjazdowe". Na oceanie wychodzi na ich spotkanie sześciodniowa burza jesienna. Dzięki „szczęśliwemu zbiegowi okoliczności", na pokładzie „George Washington" była ujeżdżalnia, w której można było przeprowadzać konie w czasie niespokojnego morza. To wpłynęło na dobry i „czerstwy" stan sześciu rumaków, od których, jak się okazało w parę dni później, zależała światowa „aktualność" Polski, trwająca okrągły tydzień. I oto widzicie czytelnicy: w 1927 r. rozpisujemy się ze szczegółami o zdrowiu sześciu koni, tak pogardliwie traktowanych przez „nagie dusze" trzydzieści lat temu. W tem jest coś jednakże, prawda?...

I oto od poniedziałku (7 listopada) rozpoczyna się łańcuch zwy-

HOJNY DAR



P. Jan Ciechanowski, poseł polski w Waszyngtonie, ofiarował na tegoroczne wszechświatowe Konkursy hippiczne w Nowym Yorku puhar swego imienia, jako nagrodę w zawodach dla oficerów wszelkich armij. Puhar jest pięknym okazem, wykonanym przez znanego złotnika angielskiego z czasów Króla Jana III — ręcznie wykuty, pozłacany.

cięstw „malutkiej" ekipy polskiej, złożonej z trzech oficerów, którzy mieli do dyspozycji zaledwie sześć koni (!): Hannibal, Jacek, Powderduff, Fagas, Readglid i Koryfeusz.

W pierwszym dniu konkursów w biegu o nagrodę posła Ciechanowskiego por. Starnawski na Hannibalu zajmuje trzecie miejsce, a w biegu o nagrodę „Lekkiego Skoku" drugą na Jacku, płk. Rómmel na Powder - duff — czwartą nagrodę.

We wtorek (8 listopada) w biegu o puhar „Remontu kawalerji" ppłk. Rómmel na Fagase zajmuje pierwsze miejsce, rtm. Antoniewicz na Readglidzie—drugie, pod. Starnawski na Jacku — czwarte.

W środę (9 listopada), w biegu drużynowym o puhar Westchester Challenge drużyna polska osiąga pierwsze miejsce na koniach: Fagas, Readglid i Jacek. Tego samego dnia w konkursie o puhar Spur Cup" ppłk. Rómmel na Fagasie zdobywa również pierwszą nagrodę na 60 startujących jeźdźców.

W czwartek (10 b. m.) w pierwszej serji Konkursu Zwyczajnego por. Starnawski na Hannibalu zdobywa czwartą nagrodę. W drugiej serji tego konkursu rtm. Antoniewicz na Koryfeuszu plasuje się na trzeciem miejscu.

W piątek (11 b. m.) w konkursie drużynowym o puhar Narodów (International Military Trophy) poraz drugi pierwsze miejsce zajmuje ekipa polska, otrzymując tylko $1^1/_2$ punktu karnego. W biegu drużynowym jest to rekord swojego rodzaju,

Drugie miejsce w tym konkursie zajmują Amerykanie z $3^1/_2$ p. karnemi. Tego samego dnia w konkursie Potęgi Skoku (Jumper Stake) rtm. Antoniewicz na wałachu Readglid zdobywa pierwszą nagrodę, ppłk. Rómmel na klaczy Powder-duff — szóstą. W ostatnim dniu zawodów w biegu myśliwskim rtm. Antoniewicz na Redglidze zajmuje drugie miejsce. W konkursie parami ppłk. Rómmel na Fagasie i rtm. Antoniewicz na Readglidzie zdobywają drugą nagrodę.

W ciągu sześciu dni konkursów ekipa polska, złożona z trzech jeźdźców (!), zdobyła 20 nagród: 9 pierwszych, cztery drugie, trzy trzecie, trzy czwarte i jedną szóstą, w tem pięć puharów. Oto krótki bilans największego zwycięstwa sportowego barw polskich na terenie zagranicznym. Jest ono dotychczas najwspanialszą zdobyczą sportu polskiego w odrodzonej Rzeczypospolitej!

R.

MAŁŻEŃSTWO MIĘDZY KRÓLEWSKIEMI RODAMI: FRANCUSKIM I WŁOSKIM



Księżniczka Anna, córka księcia Guise, i małżonek jej Amadeusz, książe Apulji

JAK INFORMUJĄ SIĘ CZESI O STOSUNKACH POLSKICH

Musimy stwierdzić bez cienia przesady, że czesi wykazują bardzo intensywną działalność na polu informacyjnem w stosunku do Polski. Żywo notują wszelkie zjawiska kulturalne, artystyczne, literackie, nie opuszczając z widoku kształtowania się naszej opinji politycznej, tworzenia ekspansji gospodarczej. Poznaniu naszego państwa, źródeł siły i symptomów dezorganizacji poświęcają wiele miejsca tak w swojej prasie, jak i oddzielnych publikacjach. Pracę tę dla czechów wykonywują często publicyści, dziennikarze, literaci polscy. Z czechów rozwija bardzo wydatną działalność Vaclav Dresler. Opublikował on o Polsce setki artykułów. Wydał kilka pojemnych ksiąg. Przez lat kilka był kierownikiem biura prasowego przy poselstwie czechosłowackiem w Warszawie. Teraz zamieszkuje wśród nas jako korespondent pism czeskich, jugosłowiańskich, bułgarskich. W roku bieżącym ukazały się dwie jego publikacje: „Polska a Europa" oraz „Z politicne domacnosti v Polsku". W znanym zaś miesięczniku „Zahranieni politika" p. V. Dresler drukuje wyczerpujące studjum o prasie naszej p.t. „Sedma velmoc v Polsku". Jest to szczegółowy, informacyjny, analityczny przegląd prasy polskiej pod każdym względem: osób zajmujących się publicystyką, dziennikarstwem, kierunków politycznych, wpływów, ilości egzemplarzy. Politykom czeskim ten przegląd odda wielkie usługi przy orjentowaniu się w zmiennych fluktach opinji. P. Dresler umie zręcznie sąd swój zmieścić w odpowiedniej cytacie, wyjętej z artykułu, książki lub publikacji polskiej. Czyni to wrażenie, iż jest informatorem bezstronnym. Nie on przecież chwali lub gani. Robią to za niego cytowane głosy naszych polityków, dziennikarzy, mężów stanu.

Polskich informacji o prasie czeskiej tego typu nie posiadamy. Jest to wyższość czeska nad nami. Są dokładniej obznajmieni z naszem życiem. Mogą też skuteczniej działać, gdy zajdzie tego potrzeba.

Ze świata filmu

Dwie niewolnice. — Najpiękniejszy film tygodnia: „Czarny pirat".

Na rynku polskim, niczem w dawnym Stambule, zaczęło się spotykać co krok niewolnice, starające się skusić widza i nabywcę widokiem swych ponęt. Jedną z nich jest „Niewolnica z Szanghaju" (Pan i Corso), drugą „Niewolnica księcia Borysa" (Capitol). Pierwsza posiada wabik autentycznej egzotyczności, gdyż nawet oko niefachowca z łatwością może rozróżnić w tym filmie wkładki z jakiejś kroniki ze Wschodu. Uważam to za zaletę, wbrew sądom niektórych z moich kolegów po piórze, gdyż całość zmontowana jest dobrze i składa się na całkiem miły film aktualny. Chińscy statyści doskonali, Carmen Boni pełna wdzięku, Goetzke natomiast, sądząc z tego obrazu i wyświetlanego niedawno „Romansu kapłanki Wschodu", zrezygnował z wszelkich ambicyj artystycznych. Inna rzecz, że szarża jego wydaje się skupioną i uduchowioną grą w porównaniu z grą aktora, odtwarzającego rolę księcia w „Niewolnicy księcia Borysa". Pisałem już swego czasu, co myślę o Rosji pokazywanej po amerykańsku. Ale nie sądziłem, że ignorancja i bezmyślność reżysera może dojść do tego, by demonstrować przed widzami w ciągu długich dwóch godzin chamskie awantury i obżeranie się jakiegoś „kuczera", czy „dwornika" i wmawiać im, że tak właśnie wygląda arystokracja rosyjska. Śmiem zapewnić cenzurę, że taki właśnie obraz, a nie „Burłak z nad Wołgi" jest najlepszą propagandą bolszewizmu, — przekonywa bowiem widza, że rewolucja była niezbędna, by zmieść z powierzchni ziemi to najgorsze uosobienie chamstwa, barbarzyństwa i brudu, jakie można sobie wyobrazić, sądząc z tego obrazu.

Rzędem z temi obrazami wyświetlany jest jeden z najpiękniejszych filmów na ekranie kina „Stylowy". Jest to „Czarny pirat" z Douglasem Fairbanksem. O tej zachwycającej symfonji barw, ruchu i romantycznej awanturniczości napiszemy w przyszłym tygodniu, nie ulega bowiem wątpliwości, że wspaniały ten obraz długo będzie święcił swój tryumf na ekranie.

Anatol Stern

Gatunkiem odpowiada znanym wyrobom Elidy.



Triumf

kobiety zależy bardziej od pięknej cery, niż od wielu innych jej wdzięków. Najwybredniejszym wymaganiom zadość uczyni stale używanie mydła Elida Favorit, które czyni cerę bardziej piękną i delikatną, niż była ona dotąd.



Mydło Elida Favorit doskonale ochrania delikatną cerę. Przy niskiej cenie — posiada dogodny format, gustowne opakowanie, silny, trwały i wytworny zapach. Przyjemne i orzeźwiające mydło produkcji krajowej.

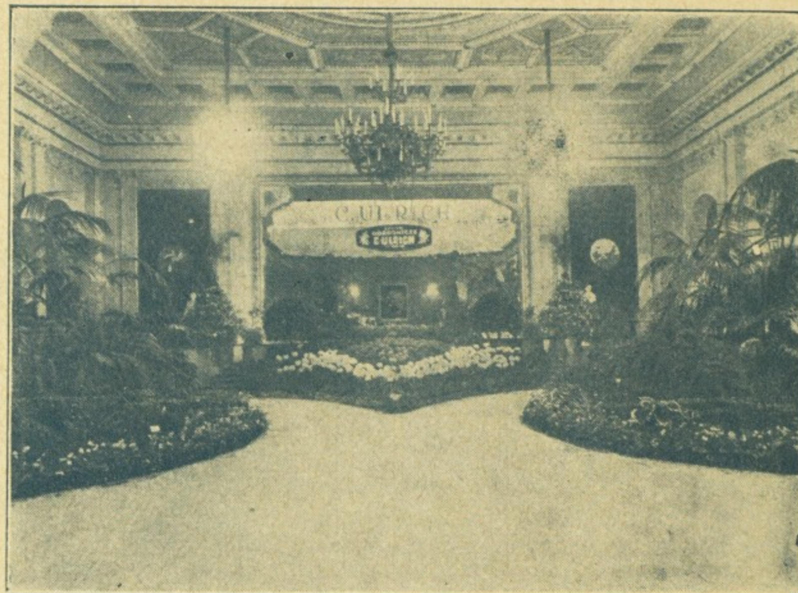
Mydło ELIDA Favorit

Doroczna jesienna Wystawa Kwiatów, urządzona przez Polski Związek Hodowców Roślin Ozdobnych i Kwiatów w Salach Doliny Szwajcarskiej w dn. od 19 do 21-XI 27 r.



Otwarcie Wystawy przez p. Prezydentową Mościcką w otoczeniu pp.: Wojewody Sołtana, prof. E. Jankowskiego i inż. A. Machlejda, Prezesa Polsk. Zw. Hod. Rośl. Ozd. i Kw.

Fot. W. Złakowski



Fragment Wystawy

Na Wystawie najwspanialej wystąpiła znana firma ogrodnicza Zakłady Ogrodnicze C. Ulrich, założ. 1805 r. w Warszawie, Sp. Akc.



P. Prezydentowa Mościcka, oprowadzana przez inż. A. Machlejda ogląda eksponaty firmy C. Ulrich

Fot. W. Złakowski



Fragment Wystawy firmy C. Ulrich. Wschód słońca w dżungli

THONET-MUNDUS

POLSKIE FABRYKI MEBLI GIĘTYCH S. A.

CENTRALA W BIELSKU, UL. MICKIEWICZA 21

TELEFON 15-41

FABRYKI: w Radomsku (wojew. Łódzkie), w Jasienicy (wojew. Katowickie) i w Buczkowicach (wojew Krakowskie)

Oddział w Warszawie, ul. Marszałkowska 141. Tel. 20-29.

Firma nasza odznaczona pierwszemi nagrodami i dyplomami honorowemi na główniejszych wystawach krajowych i zagranicznych wyrabia wszelkiego rodzaju meble gięte, jako to: teatralne, szpitalne, sportowe, dziecięce, ogrodowe i t. p. oraz meble stolarskie.

Wykonywuje całkowite urządzenia wnętrz lokali bankowych, biurowych, teatrów, kinematografów, sklepów, restauracji, cukierni i mieszkań prywatnych, urządza je meblami specjalnemi według projektów własnych lub też powierzonych.

Meble stołowe, sypialniane, salonowe, gabinetowe, biurowe i t. p. zawsze gotowe na składzie w magazynach Oddziału Warszawskiego.

Dalton Dalton



Setki tysięcy tych maszyn w użyciu świadczy, że to najlepsza na świecie pisząca maszyna do rachowania.

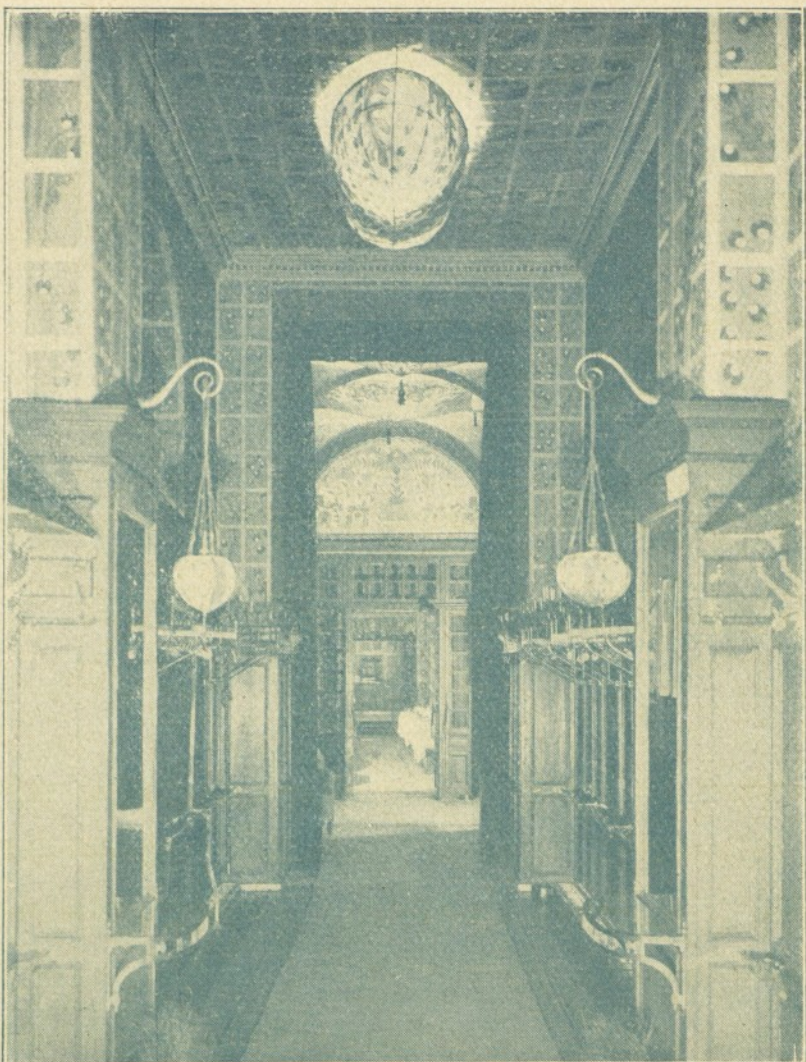
Posiada tylko 10 klawiszy.

W Polsce maszyny te pracują prawie we wszystkich Ministerstwach, Bankach, Kasach Chorych, Tow. Ubezpieczeniowych, Samorządach, Monopolach Spirytusowym i Tytuniowym, Fabrykach, Domach Handlowych.

Tow. BLOCK-BRUN, Sp. Akc.

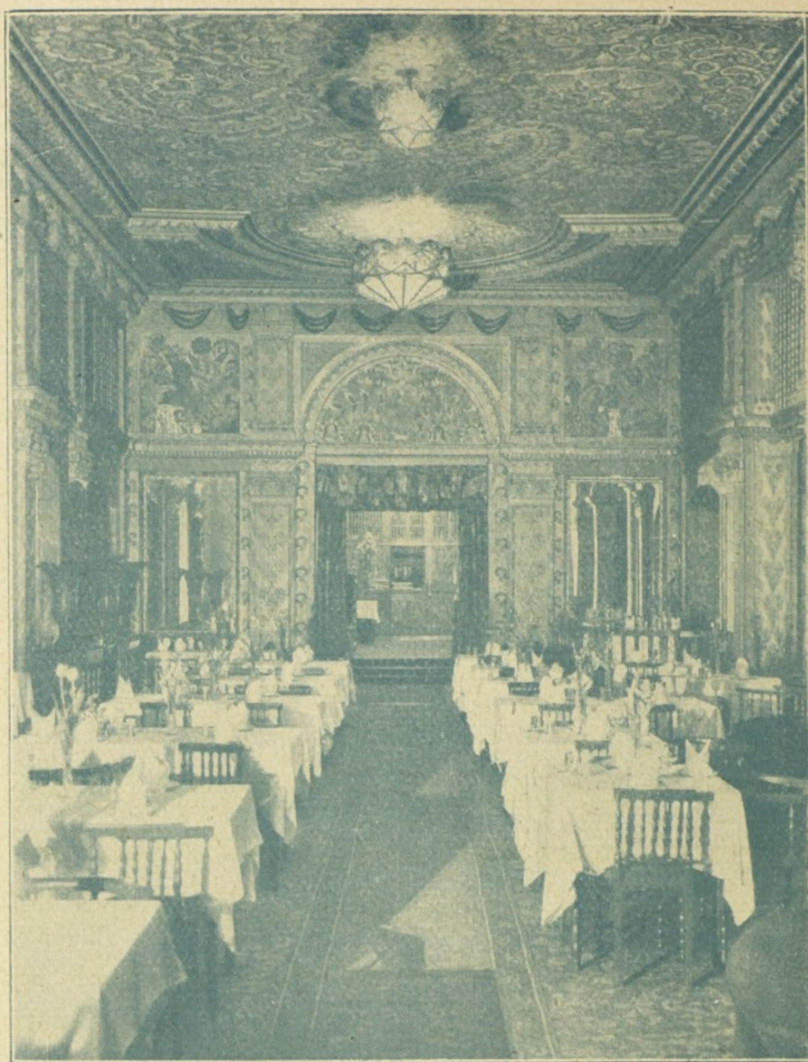
WARSZAWA — HOTEL BRISTOL

ODDZIAŁY: KATOWICE, KRAKÓW, LWÓW, ŁÓDŹ, POZNAŃ, WILNO, GDAŃSK



Westibul

Fot. J. Malarski



Ogólny widok sali restauracyjnej

OAZA

Przed pięciu laty Warszawa pozyskała zakład restauracyjny, który pod względem wytwornego komfortu, wysoce artystycznego urządzenia, świetnej kuchni i sposobu prowadzenia go na stopie największych, światowych zakładów tego rodzaju — stanowił rzeczywistą oazę na cokolwiek zaniedbanym pod tym względem terenie, przywróconej do godności stolicy — Warszawy.

Tym zakładem gastronomicznym była otwarta w dn. 29 listopada 1922 r. restauracja p. n. „OAZA".

Wspaniały lokal w domu przy ul. pl. Teatralnym (Wierzbowa 9), posiadający świetną tradycję słynnej niegdyś restauracji „Stępka", specjalnie przeznaczony na pomieszczenie wielkiego zakładu restauracyjnego, nadawał się wyśmienicie do urządzenia go według najwybredniejszych wymagań wielkich i wykwintnych zakładów tego rodzaju. Nowi właściciele urządzili go z przepychem niebywałym, a jednocześnie z dużem poczuciem artystycznem.

Począwszy od wejścia, cały lokal na parterze wraz z hall'em i wewnętrzną klatką schodową malowany al fresco. Prześliczne, stylowe żyrandole witrażowe, pomysłu prof. Drabika, oryginalnie i niezwykle ciekawe rzeźby Głowińskiego, znajdujące się w głównej sali restauracyjnej, wielkie zwierciadła, wspaniałe dywany, stylowe meble składają się na artystyczną całość, łączącą motywy słowiańsko - ludowe z efektami orjentalnymi, nader szczęśliwie powiązanymi.

Wszędzie, z każdego zakątka wyziera dyskretny komfort, ujawniający się w najdrobniejszych szczegółach urządzenia, co wywołuje niezwykle podniosły efekt.

Za główną, obszerną i niezmiernie wysoką salą restauracyjną znajduje się bufet, stanowiący pod względem stylu całkowicie odrębną całość. Utrzymany jest on w stylu starokrakowskim i starosandomierskim i przypomina na ogół niektóre motywy zdobnicze Sukiennic.

Tuż obok bufetu znajdują się gabinety, urządzone z wyszukanym smakiem. Meble, obicia, dywany, żyrandole i t. d. skończywszy na najdrobniejszych szczegółach tworzą stylową całość, której komfort szczęśliwie rywalizuje z artystycznym gustem i smakiem. W każdym z nich znajduje się pianino i wszystkie, wrazie potrzeby mogą być z sobą połączone. Podobnie urządzone gabinety znajdują się również na 1-em piętrze. Oprócz tego w dolnym lokalu, tuż przy wejściu do głównej sali znajduje się bardzo ładny namiocik dla pań.

Wewnętrzne schody, których klatka malowana al fresco, posiada wspaniałe okno witrażowe, dużej wartości artystycznej, prowadzą do lokalu na 1-em piętrze, nie mniej wspaniale urządzonego.

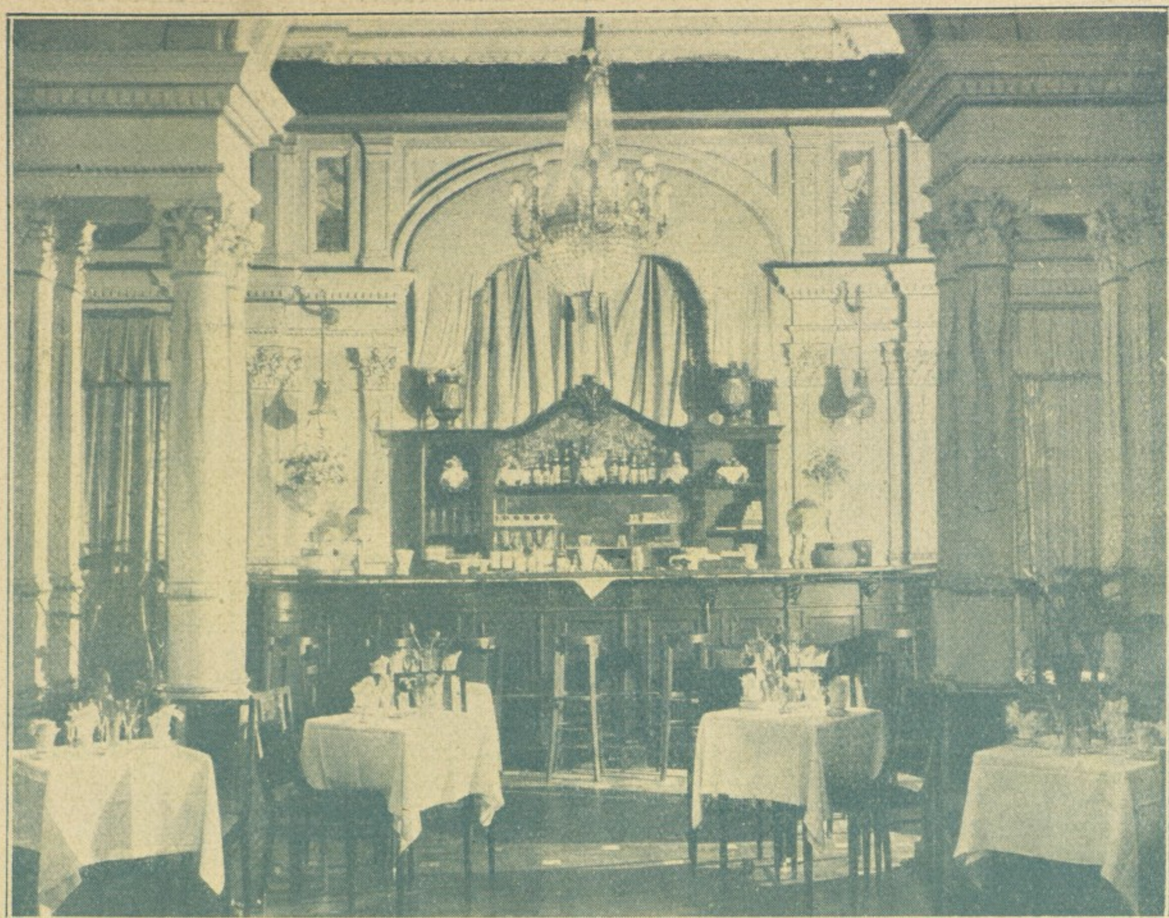
Na wstępie, przed samem wejściem do sali dancingowej, znajduje się bardzo ładnie urządzona loża do sprzedaży kwiatów i lalek artystycznych. W sali głównej znajduje się estrada dla orkiestry, naprzeciw zaś bufet amerykański z chłodzącemi napojami. Stylowe meble, wykonane w fabryce Szczerbińskiego, żyrandole, dywany i t. d., i tu składają się na całość wysoce artystyczną, pełną dyskretnego komfortu. Obok sali dancingowej mieści się utrzymany w różowym tonie, prześlicznie umeblowany, kokieteryjny buduar dla dam. Poza tem znajduje się tu fryzjernia oraz gabinety, o których wspominaliśmy wyżej.

Całość urządzenia lokalu restauracyjnego, rozmieszczonego na dwóch piętrach, czyni imponujące wrażenie i bez przesady rzec można, stanowi unikat w swoim rodzaju. Dyskretny komfort łączy się tu harmonijnie z istotnym artyzmem. Nic w tem dziwnego. Pomysły i wykonanie wnętrz, jak również projekty mebli w dużej części są dziełem znakomitego artysty Drabika.

„OAZA" jest jedynym w Warszawie lokalem restauracyjnym obliczonym i odpowiednio urządzonym, jako zakład restauracyjny dzienny i nocny. W dolnym lokalu, począwszy od południa do późnego wieczoru najwykwintniejsza publiczność zajmuje stoliki podczas śniadań, obiadów i kolacji. Dwie doborowe orkiestry, jedna podczas obiadu, druga wieczorem uprzyjemniają czas gościom w tym wspaniałym lokalu, wykonywując artystycznie najmodniejszy repertuar muzyczny.

Lokal na 1-em piętrze przeznaczony jest na dancing i artystyczne produkcje, które rozpoczynają się o godz. 12 w nocy. Jedna z najlepszych orkiestr stołecznych przygrywa tu tańczącym, a wybitne siły artystyczne z najpierwszych europejskich Theatre des Varietes i Music - Hall'ów, jak „Palast" (Paryż), Claridge, Barberine, Admiral - Palast (Berlin), Empire (Londyn), Folie - Bergère (Paryż), Casino de Paris i t. d. — wypełniają bogaty i zawsze ciekawy program, zmieniany jednak bez względu na jego wartość artystyczną i powodzenie co miesiąc.

Dancing i Varieté „OAZA" jest jedynym lokalem w naszej stolicy, gdzie istotny humor i szczera wesołość składają się na elegancką, w całem tego wyrazu znaczeniu, zabawę w najlepszym tonie. W „OAZIE" nawet zblazowany paryża-



Bar Amerykański Fot. J. Malarski

nin lub sztywny anglik czuje się, jak u siebie, w jednym z renomowanych, światowych lokalów atrakcyjnych.

Że przy tym całym komforcie urządzenia, świetnych orkiestrach i artystycznych atrakcjach „OAZA" posiada wyborną, postawioną na bardzo wysokim poziomie doskonałości kuchnię, o tem publiczność warszawska oddawna wie doskonale i odpowiednio ocenia. Szefem kuchni, mającym pod swoją komendą cały legjon wysoce uzdolnionych pomocników, jest senjor kuchmistrzów polskich, wybitny i zasłużony na tem polu fachowiec p. Michał Kryszak, który silnie dzierży w swych energicznych dłoniach berło swego podziemnego królestwa, do którego pozwolimy sobie na chwilę zaprowadzić sz. czytelnika.

Dotychczas przebywaliśmy w górnych strefach „OAZY", obecnie zejdziemy do jej podziemi, w których wre nieustanne, gorączkowe życie, gdzie praca połączona z fachową znajomością zawodu, a poniekąd i artyzmu wydaje piękne plony w postaci wykwintnych dań, roznoszonych w górnych apartamentach.

Zeszedłszy do tych podziemi, wydaje się nam, że znaleźliśmy się naraz w jakiejś fantastycznej krainie... tak różnej od tych cudów sztuki, komfortu, lśniących luster, wspaniałych żyrandoli, puszystych dywanów, bogatych makat, artystycznych mebli i t. d., któreśmy dopiero co podziwiali, tam na górze.

Tu zupełnie mamy inny widok, zamiast tych wszystkich wspaniałości, rzuca się nam w oczy jakiś ogrom żelazny z lśniącemi kranikami i różnymi przyrządami, których ani nazwy, ani użytku nie znamy, — jest to główny warsztat, przy którym szef p. Kryszak, jak wódz naczelny, wydaje rozkazy swym podkomendnym, pilnie bacząc na wszystko — jest to kuchnia, istne laboratorjum, z którego wychodzą preparaty w postaci wykwintnych, smacznych i artystycznie przygotowanych dań.

Czystość bezwzględna, zapachy mile drażniące powonienie. Złożywszy wyrazy szczerego uznania p. szefowi Kryszakowi, zwracamy swe kroki w stronę działu cukierniczego, potem do wytwórni sztucznego lodu dla konsumcji, potem do izby, w której mieści się basen z rybami, dalej idziemy do działu konserw, własnego wyrobu, do wytwórni wędlin, do składu (istnego bogato zaopatrzonego sklepu) mąki, makaronów, kasz, grzybów i t. d. i t. d., do chłodni mięsa, drobiu, zwierzyny i jeszcze ...zresztą trudno już zapamiętać, wreszcie skierowujemy swe kroki do sanctuarium tych podziemi, do ...piwnic, których zawartości nie powstydziłaby się niejedna winiarnia. A więc à tout seigneur, tout honneur! Szampan, potem wina bawarskie, burgundzkie, węgierskie, włoskie, hiszpańskie, reńskie, dalej Cognac i likiery zagraniczne, tuż obok dział wódek, cognaców, i likierów krajowych... Boże, czego tam niema? Raj pod ziemią!

Zwiedzamy to wszystko, oglądamy, w głowie się miesza, a tu dyrektor Pawłowski, oprowadzający nas, pokazuje nam znów coś ciekawego, wchodzimy, zaglądamy i spostrzegamy jakiś wielki, żelazny potwór — to kocioł parowy do ogrzewania całego zakładu.

Oszołomieni wydostajemy się z tego podziemnego warsztatu, w którym około 100 ludzi pracuje na zmianę dzień i noc bez przerwy. Istne zakłady fabryczne. A wszędzie porządek wzorowy, czystość, sprawność w robocie, jak w najlepiej skonstruowanym zegarku genewskim.

Restauracja „OAZA" posiada własne zakłady przemysłowe, własne składy prowiantów, własne wytwórnie... a personel jej, łącznie z zarządem, wynosi 200 osób.

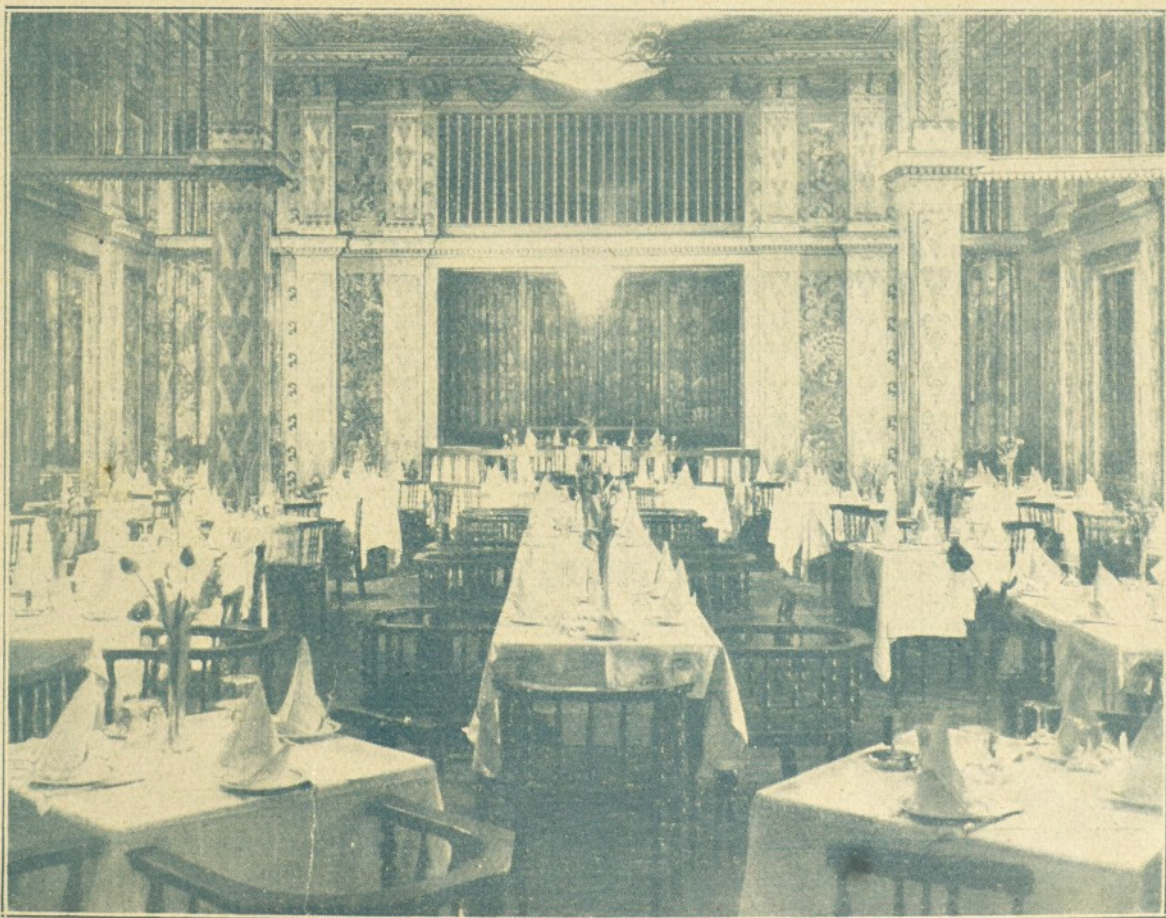
A nad tem wszystkiem czuwa, tem wszystkiem rządzi i kieruje obecnie czterech wspólników, pozostałych z pośród 10-ciu pierwotnych właścicieli „OAZY" — p. p. Wiktor Pawłowski, Leon Rogiński, Kazimierz Krukowski i Stanisław Nowak — wszyscy znani i wybitni fachowcy, którzy na długo przedtem, zanim stworzyli tę placówkę, byli już znani w szerokich sferach publiczności warszawskiej.

Energja, znajomość fachu, porządek w połączeniu ze sprężystością, nieustanna praca i umiejętność kierowania tą ogromną „machiną", — któremi odznaczają się wspólnicy - dyrektorzy „OAZY", stanowią sekret powodzenia tego przedsiębiorstwa.

Właściciele „OAZY" mogą być dumni z rezultatów swej pięcioletniej wytężonej pracy, sekundowanej wyjątkowemi zdolnościami fachowemi. „OAZA", pozyskawszy słusznie jej należną renomę pierwszorzędnego zakładu restauracyjnego, stała się przedsiębiorstwem, zakrojonem na wielką, europejską skalę i przynoszącem chlubę polskiemu przemysłowi restauracyjnemu.

Z okazji pięciolecia istnienia firmy należy złożyć jej właścicielom wyrazy uznania i życzenia dalszego rozwoju ich przedsiębiorstwa.

St. Doł. C-ski



Fragment sali restauracyjnej Fot. J. Malarski



Sala Bankietowa

Fot. J. Malarski



Bar Amerykański

Najwytworniejsza Restauracja Stolicy

Często nadużywa się przy opisywaniu przedsiębiorstw naszych powoływania się na wzory zagraniczne, za najwyższą pachwałę poczytując danemu przedsiębiorstwu dorównywanie podobnym zakładom obcym.

Przedewszystkiem nie należy uogólniać. Zagranicą nie brak przedsiębiorstw w każdej z dziedzin przemysłu i handlu, których przeniesienie na nasz grunt rodzimy nie byłoby rzeczą pożądaną.

Z drugiej zaś strony posiadamy wiele takich placówek pracy, któremi szczycić się mogłaby ta okrzyczana zagranica.

Do rzędu takich, na przykład, zaliczyć śmiało można RESTAURACJĘ HOTELU „BRISTOL", przedsiębiorstwo rozumiejące na czem polega godność reprezentacyjna stołecznego zakładu gastronomicznego, przez którego sale przewija się długi szereg cudzoziemców, bawiących w Polsce.

Na najwyższą pochwałę zasługuje ta dbałość Zarządu RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL" nietylko o wykwint zewnętrzny, o pedantyczną czystość, o najwyższą sprawność usługi i wyjątkowy wprost poziom kuchni, lecz i o utrzymanie charakteru tego przedsiębiorstwa, które jest jednocześnie wytwornym salonem wyższych sfer stolicy.

Nie cofnąwszy się przed olbrzymim nakładem materjalnym celem dokonania kapitalnego odnowienia całego, największego w Warszawie lokalu restauracyjnego. Zarząd, na którego czele stoi wybitny fachowiec p. J. Jabłonowski, z wielkim smakiem urządził niemal nanowo znane nietylko stolicy, lecz całej Polsce, sale: zieloną, malinową, werandową i dębową.

W sali malinowej, posiadającej już tradycję ze względu na szereg historycznych bankietów, jakie w niej się odbywały i odbywają, gromadząc cały świat polityczny Rzeczypospolitej Polskiej, panuje codziennie wieczorem przemiły nastrój wesołej zabawy towarzyskiej, gromadzącej kwiat publiczności warszawskiej.

Zasługą p. E. Fronczaka, czuwającego nad tym działem, jest utrzymanie programu tanecznego w granicach prawdziwego artyzmu. Słusznie nie dowierzając gustom biur i agentur, pośredniczących w angażowaniu tancerek i tancerzy, p. dyr. E. Fronczak osobiście odwiedza stolice europejskie, osobiście pozyskuje istotnie czołowe siły w tym zakresie i daje w ten sposób program wysokiej wartości, wybiegający daleko za ramy tych atrakcji, jakie — mimo szumne reklamy — najczęściej sprawiają zawód.

Zaspakajając życzenia i wymagania publiczności, w sali dębowej Zarząd RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL" urządził oryginalny BAR AMERYKAŃSKI, wydający wszelkie gatunki modnych obecnie coctaillów, przyrządzanych przez specjalistów tego kunsztu według najzawilszych recept, dających zupełną gwarancję jakości tych napojów. Tutaj umila pobyt wirtuoz harmonista, wzbudzający podziw opanowaniem swego instrumentu.

Pomijając już jednak te atrakcje RESTURACJI HOTELU „BRISTOL", które powstały wskutek nakazu chwili i chęci dostosowania się do wymagań nowoczesnych, najcenniejszym walorem tego przedsiębiorstwa, prowadzonego z wielkim rozmachem i wielką znajomością zawodu, największą i stałą atrakcją, której zawdzięcza ono swoje powodzenie i rozwój jest słynna, nieporównana, istotnie świetna kuchnia.

Renomę najlepszej kuchni w stolicy zawdzięcza ona pracy takich mistrzów sztuki kulinarnej, jak pp. szef kuchni J. Osajda i W. Goździkowski, nietylko praktyk wielki lecz i wybitny teoretyk, autor cennego podręcznika kucharskiego „Iskry". Bezpośrednimi współtowarzyszami pracy tych dwóch tuzów są mistrze pp. H. Kondracki i J. Ambrozik.

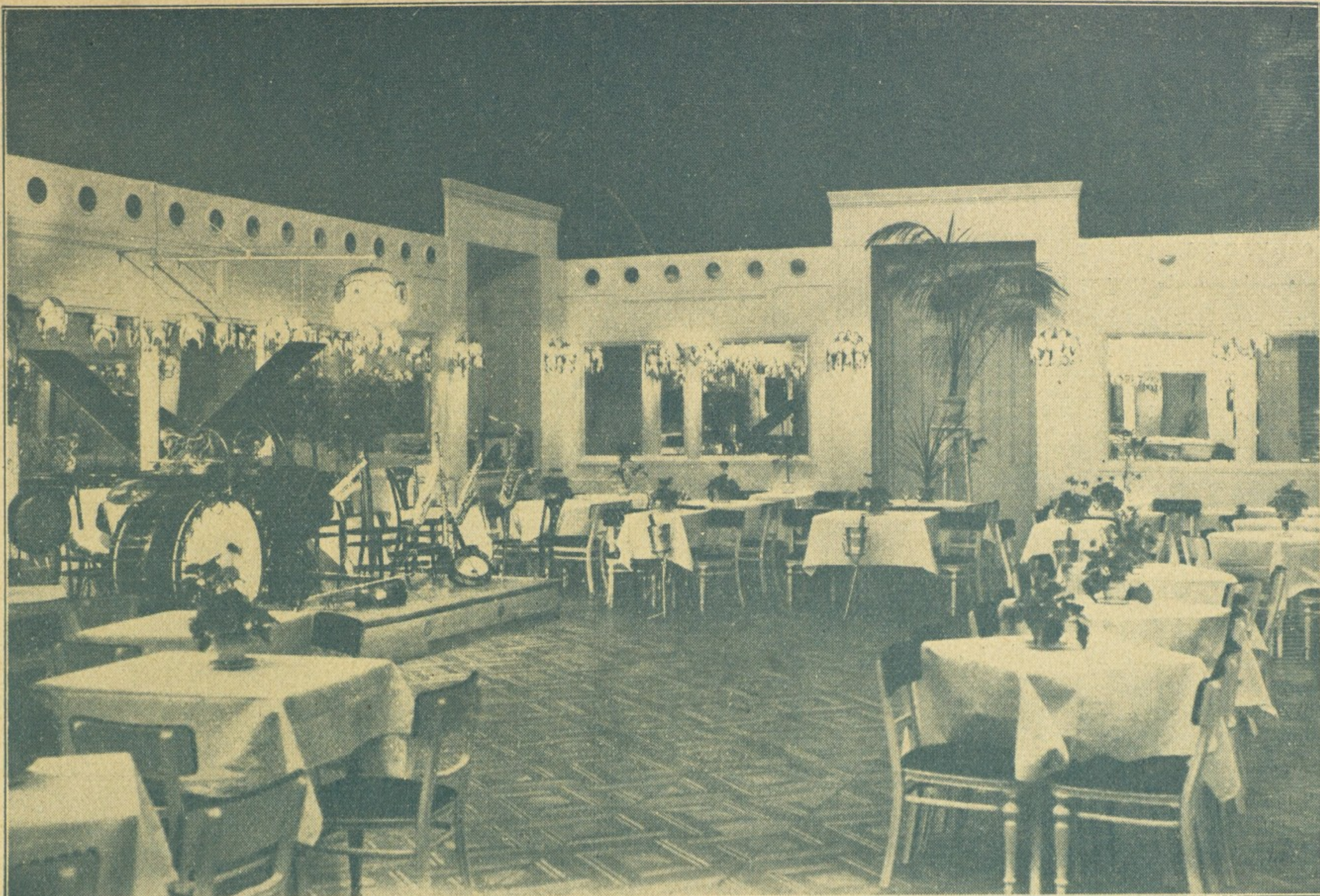
Tam, gdzie nad każdem daniem czuwa taki zespół, już się nie mówi tylko o zaspokojeniu wymagań gości, lecz o podołaniu zachciankom najbardziej wysubtelnionego smakoszostwa...

I nietylko w przyrządzaniu, ale i w podaniu na stół, w udekorowaniu, przyprawieniu....

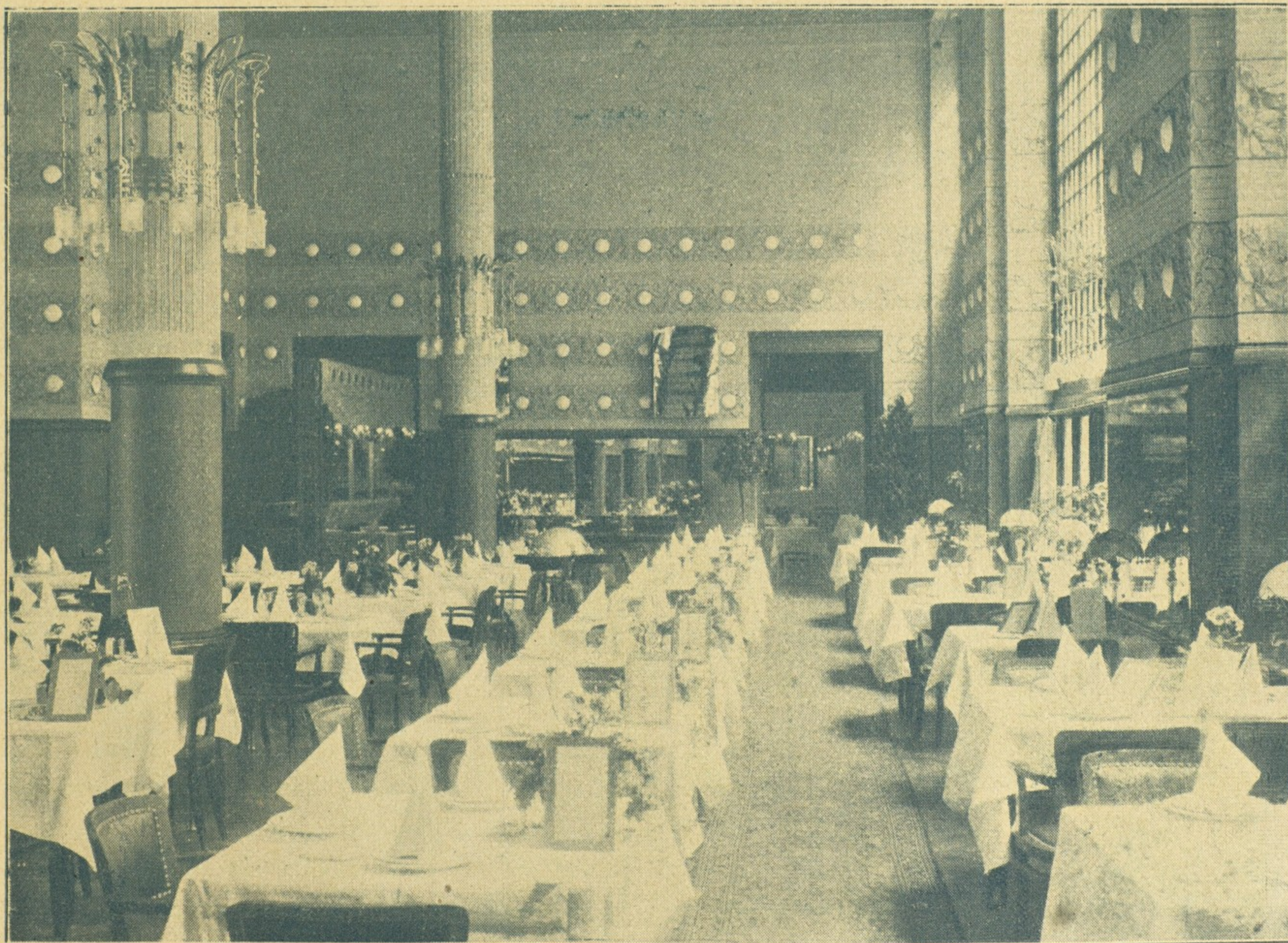
Gdy zaś weźmiemy pod uwagę wykwint zastawy stołowej, bielizny, przybrania stołów, cechujący RESTAURACJĘ HOTELU „BRISTOL" zrozumiemy, dlaczego wysunęła się ona na czoło zakładów gastronomicznych stolicy, dlaczego, jak żadna inna, jest godną miana restauracji reprezentacyjnej.

W zakończeniu tego zwięzłego opisu działalności RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL", na specjalne wyróżnienie zasługuje dbałośc o wysoki poziom zespołów muzycznych, z których jeden w sali zielonej, a drugi w sali malinowej uprzyjemnia pobyt publiczności. Jak wszystko w RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL" tak i koncerty tych dwóch zespołów są produkcjami zarówno po dwzględem wykonania jak i repertuaru o głębszej wartości.

RESTAURACJA HOTELU „BRISTOL" nie wymaga porównywania z podobnemi przedsiębiorstwami zagranicznemi. Zajmuje ona bowiem stopień równorzędny, jeśli chodzi o słynne w Europie restauracje stołeczne, a setki i tysiące innych nie mogą iść z nią w zawody.



Sala malinowa Fot. J. Malarski



Sala restauracyjna Fot. J. Malarski

TAJEMNICA POWODZENIA „GASTRONOMJI"



Bufet restauracji „Gastronomja" Fot. Jan Malarski

Niesłusznem jest rozpowszechnione mniemanie, że powodzenie, lub niepowodzenie danego przedsiębiorstwa, czy zakładu zależne jest od ....miejsca. Przeczy temu szereg przykładów.

Niema pechowych, czy też „szczęśliwych" lokali, istnieje tylko dobre, sumienne i fachowe prowadzenie danego zakładu lub złe, tandetne i bez znajomości fachu.

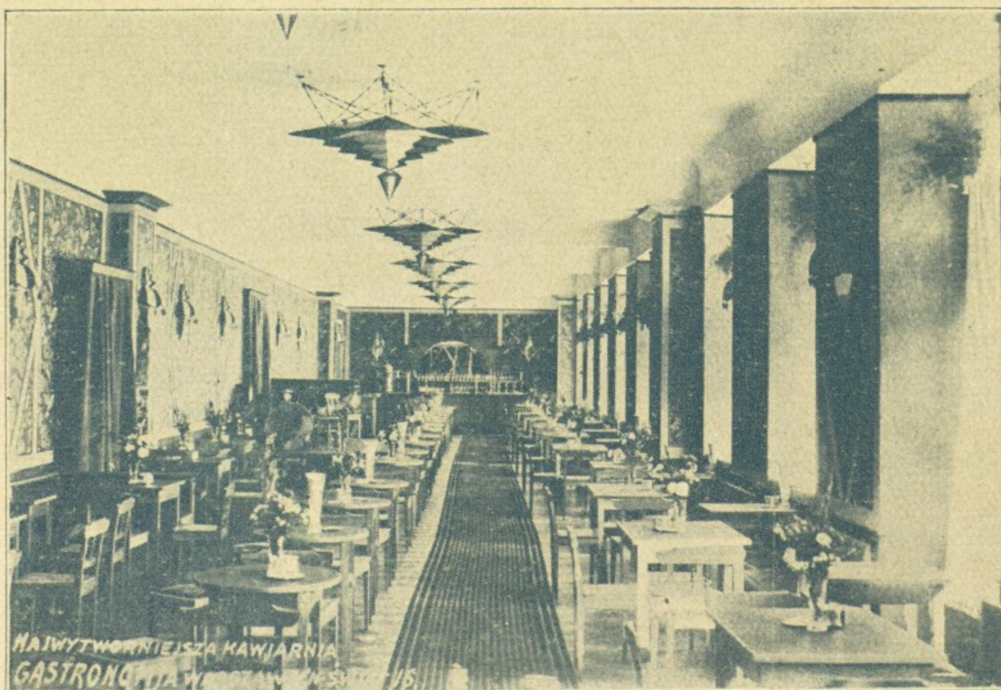
Przed kilku laty spółka pracowników gastronomicznych, składająca się z ludzi fachowych energicznych i przedsiębiorczych otworzyła restaurację pod nazwą „Gastronomja" w lokalu (Nowy Świat róg al. 3 Maja), w którym od szeregu lat istniał zakład restauracyjny, niecieszący się ani powodzeniem, ani dobrą renomą i zmieniający wciąż swych właścicieli.

Gdy lokal ten objęła dzisiejsza spółka i po gruntownem jego odnowieniu i eleganckiem urządzeniu otworzyła swój zakład restauracyjny p. f. „Gastronomja", wkrótce zjednał on sobie całkowite powodzenie wśród najszerszych sfer naszej inteligencji, której frekwencja zwiększa się z dnia na dzień. Lokal ten zmienił całkowicie swój wygląd, nabrał zupełnie innego charakteru i publiczność się zmieniła, jednem słowem „Gastronomja" stała się jednym z pierwszorzędnych i ulubionych lokali restauracyjnych w stolicy.

Prawda, że nowi właściciele wnieśli do tego lokalu te wszystkie zalety i walory, jakie są niezbędne do wzorowego i racjonalnego prowadzenia zakładu gastronomicznego, a więc gruntowną fachowość, sumienność, takt i dużo dobrego smaku i gustu, czego dali dowód w całkowicie nowem urządzeniu lokalu.

Znana ze swej dobroci kuchnia pod kierunkiem wytrawnych mistrzów sztuki kulinarnej, wzorowa usługa i nieustanna troska aby zadowolnić najbardziej wymagającego gościa zjednały restauracji „Gastronomja" renomę po europejsku prowadzonego zakładu restauracyjnego.

Ta dobra, a całkowicie zasłużona opinja, jaką zdobyli sobie współwłaściciele zprez. F. Kulikowskim „Gastronomji" wśród szerokich warstw naszego miasta wpłynęła na to, że gdy kancelarja Sejmowa poszukiwała dzierżawcy na bufet sejmowy, zwróciła się do firmy „Gastronomja" z propozycją objęcia go i od trzech lat właściciele „Gastronomji" prowadzą ten bufet ku zupeł-



Wnętrze kawiarni restauracji „Gastronomja" Fot. Jan Malarski

nemu zadowoleniu p.p. posłów i senatorów. Jednocześnie prawie współwłaściciele „Gastronomji" objęli bufet w Warszawskiem Towarzystwie Wioślarskiem, zyskując sobie u Zarządu, jak również wśród licznych członków T-wa rzetelne uznanie za wzorowe prowadzenie bufetu klubowego, wreszcie organizatorzy Wystawy Sanitarno - hygienicznej w Warszawie w 1927 r. uważali, że powierzając restaurację i bufet na terenie wystawowym firmie „Gastronomja", będą w zupełnej zgodzie z celami i zadaniem tej wystawy, na której kuchnia i hygjena były kwestją zasadniczą.

Zarząd spółki „Gastronomja" przed niespełna 2-ma laty urządził na 1-em piętrze (nad lokalem restauracyjnym) wykwintną kawiarnię. Lokal kawiarni, posiadający wspólne z restauracją wejście i połączony z nią wewnętrznemi schodami, urządzony stylowo w połączeniu z werandą, jedyną w Warszawie ze względu na piękny widok, jaki się z niej rozpościera na al. 3 Maja, wiadukt i most ks. Poniatowskiego, — jest jeden z ładniejszych w Warszawie. Kawiarnia pozostająca pod bezpośrednim zarządem spółki, prowadzona jest na stopie pierwszorzędnych kawiarni na Zachodzie.

Nieustannie wzrastające powodzenie, jakiem się cieszy restauracja i kawiarnia „Gastronomja" zniewoliło właścicieli tego zakładu, wyznających zasadę, że „powodzenie — obowiązuje", do nowych ulepszeń i nowych urządzeń w swym zakładzie. Pragnąc nadać swemu lokalowi restauracyjnemu (na dole) wygląd bardziej estetyczny i wspaniały, a jednocześnie możliwie powiększyć go w dotychczasowych ramach, właściciele „Gastronomji" postanowili przebudować salę dolną w ten sposób, aby w połączeniu z istniejącą obecnie obok werandą, stanowiła ona jedną ogromną salę restauracyjną. Po dokonaniu tej przeróbki będzie to bodaj największa sala restauracyjna w Warszawie.

Projekty tej przebudowy i połączonego z nią całkowicie nowego urządzenia sali wykonane będą według planów, opracowanych przez znakomitego artystę K. Frycza, co daje w zupełności pewność, że Warszawa zyska rzecz istotnie piękną i wysoce artystyczną.

Ku wygodzie konsumentów, dla których korzystanie z lokalu restauracyjnego, czy to z powodu braku czasu, czy też z jakiego bądź innego, połączone jest z pewnemi niedogodnościami, zarząd „Gastronomji" urządza przy restauracji Bar z oddzielnem wejściem od al. 3 Maja w donajętym na ten cel specjalnie lokalu. Nowy ten dział prowadzony będzie na wzór istniejących tego rodzaju zakładów zagranicą, w których publiczność jest szybko i doskonale obsłużona, mając jednocześnie zapewnioną wyborową kuchnię przy cenach umiarkowanych.

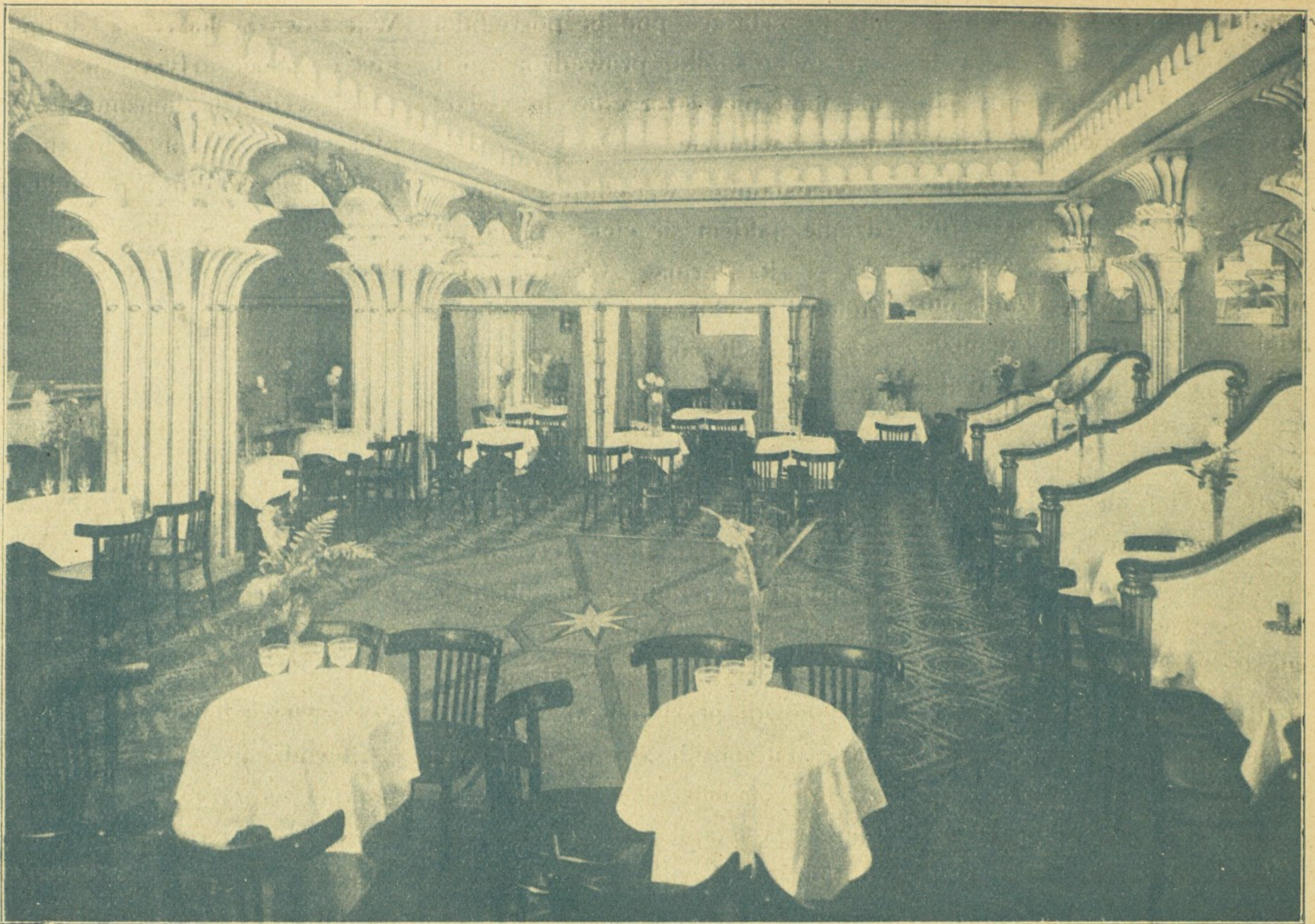
Powodzenie zakładu „Gastronomja" zaprzecza w całej rozciągłości owemu rozpowszechnionemu mniemaniu, że powodzenie lub niepowodzenie zależy od miejsca. Właściciele „Gastronomji" zadali mu kłam i dowiedli na przykładzie, że powodzenie zawisłem jest od bardziej rzeczowych i istotnych przyczyn, mianowicie od umiejętnego i sumiennego prowadzenia zakładu.

A. B. C.



Wnętrze sali ogólnej restauracji „Gastronomja"

Fot. Jan Malarski



Wnętrze sali restauracyjnej Fot- J. Malarski

CHLUBA POZNANIA

Poznań w ostatnich czasach pozyskał pierwszorzędny, w najlepszym stylu przybytek rozrywkowy — jest nim Kabaret Moulin Rouge, urządzony przy Cukierni - restauracji „Nowy Świat" w centrum miasta przy ul. Kantaka.

„Nowy Świat" wykwintna cukiernia - restauracja, posiadająca od dawna renomę pierwszorzędnego zakładu gastronomicznego i dobrze znana publiczności poznańskiej i przyjezdnym z komfortowego urządzenia, jak również wyborowej kuchni, świetnej piwnicy i doskonałej usługi, — stała się w ostatnich czasach ulubionem miejscem, w którem co wieczór gromadzi się wytworna publiczność i przyjezdni w dolnych salonach, gdzie poza koncertem świetnego zespołu muzycznego produkuje się artystyczny kabaret t. zw. familijny. Na program tego kabaretu składają się występy znanych artystów estradowych. Odpowiedni repertuar tego kabaretu specjalnie jest dostosowany do licznie uczęszczających tu wieczorami rodzin i z tego powodu noszącego nazwę kabaretu familijnego.

Ogodz. 11 wieczorem w górnych, stylowo i z przepychem urządzonych salonach, wśród potoku świateł i efektownej dekoracji całego lokalu, wywołujących odpowiedni nastrój, rozpoczynają się przedstawienia kabaretu „Moulin Rouge", z innym aniżeli kabaret familijny programem.

Kierunek artystyczny kabaretu spoczywa w wytrawnych rękach, znanego w Warszawie autora utworów kabaretowych Władysława Lina. Siły artystyczne kabaretu pierwszorzędne, program świetnie układany, zmieniany jest często, składają się na niego zawsze utwory pełne subtelnego humoru, dowcipu subtelnego i satyry.

Najwykwintniejsza publiczność gromadzi się na przedstawieniach kabaretu „Moulin Rouge", bawiąc się doskonale dzięki nietylko doskonałemu repertuarowi i świetnym wykonawcom, lecz również z powodu wyjątkowego nastroju, jaki panuje w tym przybytku lekkiej Muzy. Humor, wesołość i elegancja panuje w „Moulin Rouge" wszechwładnie.

Jest to jednem słowem bardzo eleganckie, bardzo dystyngowane miejsce rozrywki, jakiego Poznań dotychczas nie posiadał. Jest ono jedynym przybytkiem wesołej a jednocześnie eleganckiej i przyzwoitej w całem tego słowa znaczeniu zabawy.

To też nic dziwnego, że co wieczór tłumy najelegantszej publiczności poznańskiej i liczni przyjezdni zapełniają wspaniałe i obszerne salony „Moulin Rouge".

Gdy dodamy, że zakład cukierniczo-restauracyjny „Nowy Świat" wraz z kabaretem „Moulin Rouge" prowadzony jest na pierwszorzędnej stopie zagranicznych tego rodzaju zakładów, to zrozumiałem będzie to wielkie powodzenie, jakiem się cieszy ten zakład, który możemy śmiało polecić przyjezdnym z Warszawy, jako istotnie po europejsku prowadzoną restaurację i kabaret artystyczny w lepszym stylu.

A. SALIS

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY W WARSZAWIE

ZGODA 4.

Przed rokiem mniej więcej otwarty został w Warszawie przy ul. Zgoda Nr. 4 pod firmą A. Salis zakład gastronomiczny, jakiego dotychczas stolica nasza nie posiadała.

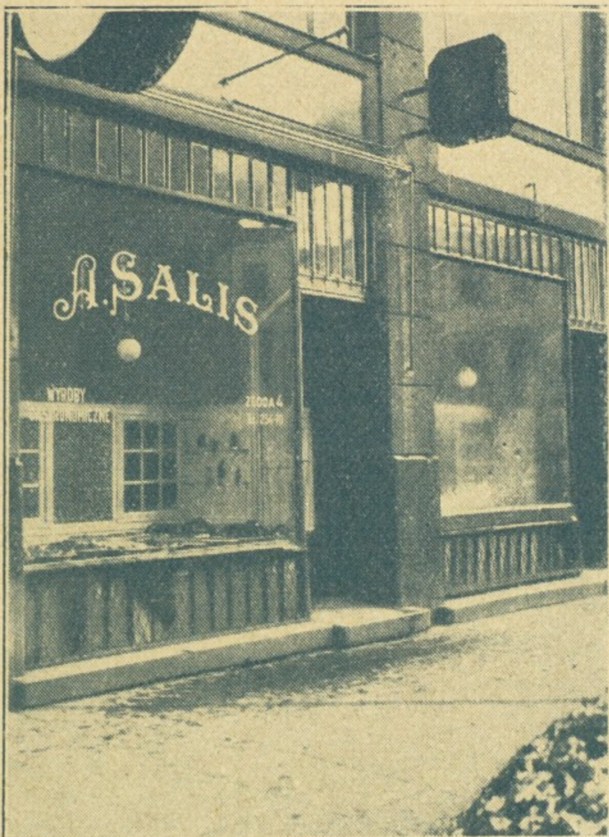
Zakład ten nie jest ani restauracją, jakich różnego rodzaju od najwykwintniejszych aż do bardzo pod każdym względem prymitywnych jest wiele u nas, — ani barem, których również posiadamy w Warszawie moc różnego typu i autoramentu —lecz jest zakładem gastronomicznym, w którym sprzedawane są obok pieczonych kapłonów, pulard, indyków, kurcząt, kuropatw, obok wykwintnych majonezów z najprzedniejszych ryb, obok pasztetów ze zwierzyny i t. p. wybrednych smakołyków, skromne, lecz smaczne pieczenie cielęce, wieprzowe, sztufady, flaki garnuszkowe, różne sałatki jarzynowe, śledziowe, rybne i t. d., wreszcie szynki, kiełbasy, serdelki i t. d. i t. d.

Wszystkie te artykuły pierwszorzędnego gatunku, przygotowane są znakomicie przez A. Salisa, prawdziwego mistrza sztuki kulinarnej, którego pozazdrościć by mogła niejedna pierwszorzędna restauracja stolicy.

Jeszcze jedną, nieocenioną zaletę posiada ten zakład gastronomiczny, mianowicie: kupujący nie jest skrępowany, może on nabyć te wszystkie znakomite i mile nęcące podniebienie przysmaki w dowolnej, minimalnej nawet ilości, oczywiście oprócz indyków, pulard, kurcząt, kuropatw i t. p., nawet najwspanialsze majonezy z ryb, lub te ostatnie w galarecie sprzedawane są na pojedyńcze, małe porcje, wszystkie zaś inne artykuły, nawet sałatki sprzedawane są tu na wagę, która może wynosić minimalną ilość dekagramów.

Jednocześnie w zakładzie gastronomicznym A Salisa można konsumować na miejscu wszystkie te przysmaki, przyczem na żądanie podawany jest bulјon lub barszcz ze świeżymi zawsze, doskonałymi pasztecikami.

Narazie zakład ten mieścił się w małym sklepie frontowym. Wkrótce klijentela zakładu Salisa tak zaczęła się powiększać, że istotnie bez przesady rzec można, iż formalnie duszono się w ciasnym lokalu.



Front firmy A. Salis

Fot. J. Malarski

Szybko rozeszła się po Warszawie fama o wybornych, znakomitych, a przytem niedrogich wyrobach gastronomicznych firmy Salis. Powodzenie było zapewnione, klijentela wciąż powiększała się, a tu ani towaru gdzie rozłożyć, ani publiczność gdzie pomieścić nie było można. Należało coś przedsięwziąć, aby zaradzić temu.

Właściciel zakładu, jak się okazuje nietylko świetny mistrz sztuki kulinarnej, ale jednocześnie i dobry kupiec, sprawę rozstrzygnął po kupiecku. Zamknął swój zakład na pewien czas, donajął sąsiedni duży sklep, połączył go w jedną salę z dawnym i urządziwszy ją skromnie, lecz gustownie, otworzył ponownie swój zakład.

Dawna klijentela, która z niecierpliwością oczekiwała ponownego otwarcia „Salisa", powiększona coraz to nowonapływającą, oblega w ścisłem znaczeniu tego wyrazu, bufety zakładu w oczekiwaniu na załatwienie zakupów i obsiada wszystkie stoliki, konsumując z apetytem najrozmaitsze przysmaki wyroby mistrza Salisa.

Publiczność, wśród której przeważa płeć piękna, uczęszczająca do zakładu gastronomicznego Salisa czy to po zakupy, czy też dla konsumcji na miejscu, rekrutuje się z najlepszych sfer naszej inteligencji.

Ten nowy typ zakładu gastronomicznego stanowi ogromną wygodę dla publiczności warszawskiej, m. in dla gospodyń, które często są w wielkim kłopocie wrazie, gdy zmuszone są, szczególnie w porze wieczornej, po zamknięciu sklepów spożywczych, przyjąć u siebie niespodzianych gości. Poza tem bardzo wiele osób pojedyńczych, nieprowadzących gospodarstwa w domu, może zawsze nabyć u „Salisa" kolację, bądź spożyć ją na miejscu, bez potrzeby udawania się do zgiełkliwych, pełnych wyziewów alkoholowych, zawsze drogich, a nie zawsze zdrowo karmiących jadłodajni.

Zakład gastronomiczny Salisa podejmuje się poza tem urządzania bankietów oraz uczt w domach prywatnych i wogóle przyjmuje wszelkie obstalunki wchodzące w zakres sztuki kulinarnej.

Tego rodzaju zakład gastronomiczny, jakim jest prowadzony przez firmę A. Salisa, stanowi bardzo pożyteczny nabytek dla Warszawy, a prowadzony pod każdym względem wzorowo, bezwątpienia zmusi nieraz jeszcze właściciela do powiększenia go, a prawdopodobnie i do założenia niebawem niejednej filji.

St. D.



Wnętrze firmy A. Salis Fot. J. Malarski



ZJEDNOCZONE BROWARY WARSZAWSKIE

P. F.

HABERBUSCH i SCHIELE S. A.

Warzenie piwa w Polsce sięga bardzo odległych wieków. Piwo, jak wiemy z historji obyczajów i zwyczajów dawnej Polski, było trunkiem bardzo u nas rozpowszechnionym, po nim dopiero szedł miód, a na ostatku wino. Na najwspanialszych nawet ucztach królewskich i magnackich podawano zawsze najsamprzód piwo, potem dopiero przy spełnianiu toastów, czyli, jak dawniej nazywano po polsku „*pełnych*", podawano wino, a na stołach szlacheckich miód*).

Zdawałoby się więc, że piwowarstwo polskie, posiadając tak dawne i świetne tradycje, powinno być stać na wysokim poziomie doskonałości, jak również wielkiego rozwoju. Tymczasem już od końca XVII w. przemysł piwowarski w Polsce zaczyna chylić się ku upadkowi, a na początku XIX w. daje się zauważyć zupełny jego upadek, na co bezwątpienia w pewnej mierze wpłynęło również rozwiązanie w 1787 r. cechu piwowarów.

*) Zob. Władysław Łoziński. Życie polskie w dawnych wiekach. Wyd. IV. Lwów 1921 r. (str. 208 — 220).

W pierwszych dziesiątkach lat XIX w. przewroty polityczne, wojny i wypadki krajowe nie sprzyjały u nas rozwojowi wogóle przemysłu, co doprowadziło polski przemysł piwowarski do zupełnej niemal ruiny. Taki stan trwał dziesiątki lat.

Jakich że wielkich wysiłków pracy i nakładów pieniężnych trzeba było, aby przetrwać te ciężkie dla polskiego piwowarstwa czasy walki z przemożną konkurencją obcą, bez najmniejszego choćby poparcia ze strony ówczesnego rządu, nieprzychylnem okiem spoglądającego na budzenie się polskiego życia gospodarczego.

Wielką też jest zasługą ówczesnych browarów warszawskich, które w tak niesprzyjających warunkach pracowały i pomimo wielkich trudności i przeciwieństw zdołały przetrwać, aby w czasach pomyślniejszych zdobyć przodujące stanowisko i przyczynić się do rozwoju przemysłu krajowego.

Jedną z tych firm, która w pierwszym rzędzie przyczyniła się do obecnego rozwoju przemysłu piwowarskiego u nas i ostatecznie wyparła, kosztem wielkich wysiłków konkurencję obcą, była znana od lat przeszło 80-ciu firma „Haberbusch i Schiele".

Założycielami jej byli Błażej Haberbusch i Konstanty Schiele, dwaj współpracownicy słynnego niegdyś u nas browaru Schöffera, — którzy nabywszy w 1846 r. na licytacji od Banku Polskiego plac o przestrzeni 20000 łokci kw., pobudowali browar, w którym w pierwszych latach jego istnienia produkowali ok. 20 tysięcy wiader rocznie.

Następcy założycieli, trzymają się słusznej zasady, że przeciwstawiać się konkurencji należy przez obniżanie kosztów produkcji przy jednoczesnem pozyskiwaniu jaknajszerszych warstw odbiorców, pracowali w tym duchu nad rozwojem swego browaru i doprowadzili go do kwitnącego stanu, tak że w 1898 r. spółka Haberbusch i Schiele przeszła na Towarzystwo Akcyjne z kapitałem zakładowym, wynoszącym 1.500.000 rubli.

Od tej chwili dalszy rozwój zakładów firmy „Haberbusch i Schiele" był ugruntowany na bardzo silnych podstawach. W kilka lat potem, w 1907 r. firma nabywa browar T-wa Akc. „W. Kłjok", po-

większając zabudowaną przestrzeń swych zakładów pięciokrotnie, mianowicie do 100.000 łokci kw.

Produkcja browarów firmy Haberbusch i Schiele dochodziła wówczas do 1,500.000 wiader rocznie i zaspakajała większą część zapotrzebowania b. Królestwa Polskiego, a poza tem eksportowała znaczną ilość swej produkcji do Rosji, a nawet do Wschodniej Syberji, gdzie piwo Haberbuscha i Schielego zyskało zasłużone uznanie.

Browary firmy Haberbusch i Schiele urządzone zostały według najnowszych wymagań techniki i nauki. Wprowadzono najnowszej konstrukcji potężne maszyny parowe, chłodnie, rozległe lodownie. Urządzono własną wytwórnię sztucznego lodu, zainstalowano własną elektrownię, urządzono wielką słodownię, przerabiającą 600 wagonów jęczmienia rocznie, sprowadzono aparaty do hodowli czystych drożdży, wreszcie urządzono wielkie oddziały do butelkowania piwa, zaopatrzone w najnowsze maszyny. W celu nieustannej i opartej na naukowych wynikach kontroli produkcji, jeszcze w 1900 r. założono specjalne laboratorjum chemiczno - bakterjologiczne.

Jednem słowem stworzono wzorowe zakłady, nietylko w niczem nieustępujące wielu pierwszorzędnym zagranicznym browarom, lecz poniekąd przewyższające je.

W takim świetnym stanie, rokującym dalszy kolosalny rozwój polskiego przemysłu piwowarskiego, znajdowały się zakłady firmy Haberbusch i Schiele, gdy wybuchła wojna światowa. Fatalne jej skutki na równi z całym przemysłem krajowym dotknęły i polski przemysł piwowarski, odradzający się tak pomyślnie po tylu latach upadku.

Browary warszawskie, a w ich liczbie i browary firmy Haberbusch i Schiele silnie ucierpiały za czasów okupacji. Władze niemieckie, pragnąc zniszczyć doszczętnie nasz przemysł piwowarski w nadziei, że jego miejsce zajmie niemiecki przemysł piwowarski, — drogą wprost rozbójniczej rekwizycji, zdewastowały browary warszawskie niemal doszczętnie. Jak wykazały późniejsze, ścisłe obliczenia ogółem z tytułu przymusowej ewakuacji rosyjskiej oraz rekwizycji niemieckich browary warszawskie obrabowano z wagonów, samochodów, miedzi, motorów i t. d. na sumę 5 miljonów rubli złotych.

Poza tem w okresie okupacyjnym i powojennym piętrzyły się coraz to inne trudności, z któremi trzeba było walczyć, m. in. z brakiem surowca, co oczywiście przez czas pewien musiało się ujemnie odbijać na produkcji krajowej.

Wobec tego należało przedsięwziąć energiczne środki w celu jaknajszybszego uzdrowienia stosunków w przemyśle piwowarskim i wznowienia normalnego jego rozwoju, opartego na solidnych podstawach materjalnych. W wyniku czego w 1921 r. nastąpiła fuzja browarów: Haberbusch i Schiele, E. Reich i S-wie, K. Machlejd, Seweryn Jung i „Korona" w jedną wielką spółkę akcyjną p. n. „Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele", które posiadają obecnie w Warszawie 278.000 łokci kw. zabudowanej przestrzeni, prócz tego własne nieruchomości w Łodzi, Kaliszu i Białymstoku, a tabor ich składa się z 30 własnych wagonów z chłodnikami, 25 samochodów ciężarowych i około 100 koni.

Zasadniczym celem i zadaniem tego zjednoczenia było podniesienie jakości produktów i zmniejszenie kosztów handlowych i wydatków administracyjnych przez zamianę 5-ciu oddzielnych administracji — jedną sprężystą organizację i obrócenie uzyskanych z tego źródła oszczędności na niezbędne inwestycje, na udoskonalenie produkcji i rozszerzenie zakresu działalności. Cel ten osiągnięto w zupełności, dzięki racjonalnemu wyzyskaniu sił zatrudnionych w zakładach firmy przy jednoczesnem zastosowaniu zasad naukowej organizacji pracy.

Obecnie Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele produkują rocznie przeszło 150.000 hektolitrów, co stanowi bez mała 10% całej ogólnokrajowej produkcji piwa. Ta bardzo już poważna produkcja nie jest jeszcze maksymalną, zdolność bowiem produkcyjna firmy nie jest w zupełności wyczerpana. Poza tem specjalny oddział wód mineralnych i lemoniad produkuje rocznie przeszło 3 miljony butelek.



Rozszerzające się nieustannie ramy działalności firmy, która, nie zasklepiając się w raz obranym kierunku, wciąż szuka nowych dróg dla swej ekspansji, spowodowały, że Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele w roku 1924 stworzyły nowy dział fabrykacji wódek i likierów, które dzięki swym wysokim zaletom zjednały sobie wstępnym bojem całkowite uznanie licznych odbiorców. W dziale fabrykacji wódek i likierów firma kieruje się temi samemi zasadami, jakie zawsze stosowała: zwalczać konkurencję doskonałością towaru przy możliwie niskiej jego cenie.

Wyroby firmy Haberbusch i Schiele, jak również i tych browarów, które weszły w skład obecnego Zjednoczenia Browarów Warszawskich p. f. Haberbusch i Schiele, jeszcze przed wojną wielokrotnie były odznaczane najwyższemi nagrodami, jak dyplomy honorowe i złote medale na rozmaitych wystawach nietylko krajowych, lecz i zagranicznych, międzynarodowych. Na ostatniej wystawie Międzynarodowej w Paryżu w r. bieżącym otrzymała firma najwyższą nagrodę Gran Prix i Wielki medal Złoty.

Odznaczenia te słusznie się należały tym wybitnym firmom, które w nader ciężkich warunkach dla przemysłu piwowarskiego w Polsce, drogą wielkich wysiłków pracy i ofjar pieniężnych zdołały nietylko utrzymać wysoki poziom tego przemysłu, lecz przygotować podstawy do jego obecnego ponownego rozwoju i kwitnącego stanu, w jakim się znajduje obecnie.

Wyrazem uznania za tą pożyteczną wielce działalność Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele zostały odznaczone na Wystawie Spożywczo-Hygienicznej, odbytej w Warszawie w r. z. najwyższą nagrodą: dyplomem honorowym Ministerstwa Przemysłu i Handlu za całokształt swojej produkcji.

Obecny, niezwykle intensywny rozwój Zakładów Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. Haberbusch i Schiele stanowi nowy etap w dziejach tej wielce zasłużonej dla przemysłu krajowego firmy Haberbusch i Schiele, istniejącej zgórą 80 lat.

St. C-ski

TO I TAMTO

W pewnem niemieckiem miasteczku zorganizowano związek oświatowy, kształcący swoich członków przez odpowiedzi na pytania rzucane na piśmie do skrzynki. Przewodniczącym został poważny, starszy pan, urzędnik telegraficzny, traktujący swoje obowiązki serjo. Kolejno otwiera on koperty i odczytuje głośno wobec zebranego ciała pytania. Na każdą kwestję członek samokształcący się otrzymuje wyczerpującą odpowiedź. Aż oto pan prezes czyta wobec zebranych kartę z następującem zdaniem:

— Wszyscy jesteście osły!

Po odczytaniu odkłada ten kawałeczek papieru i dodaje tonem rzeczowym:

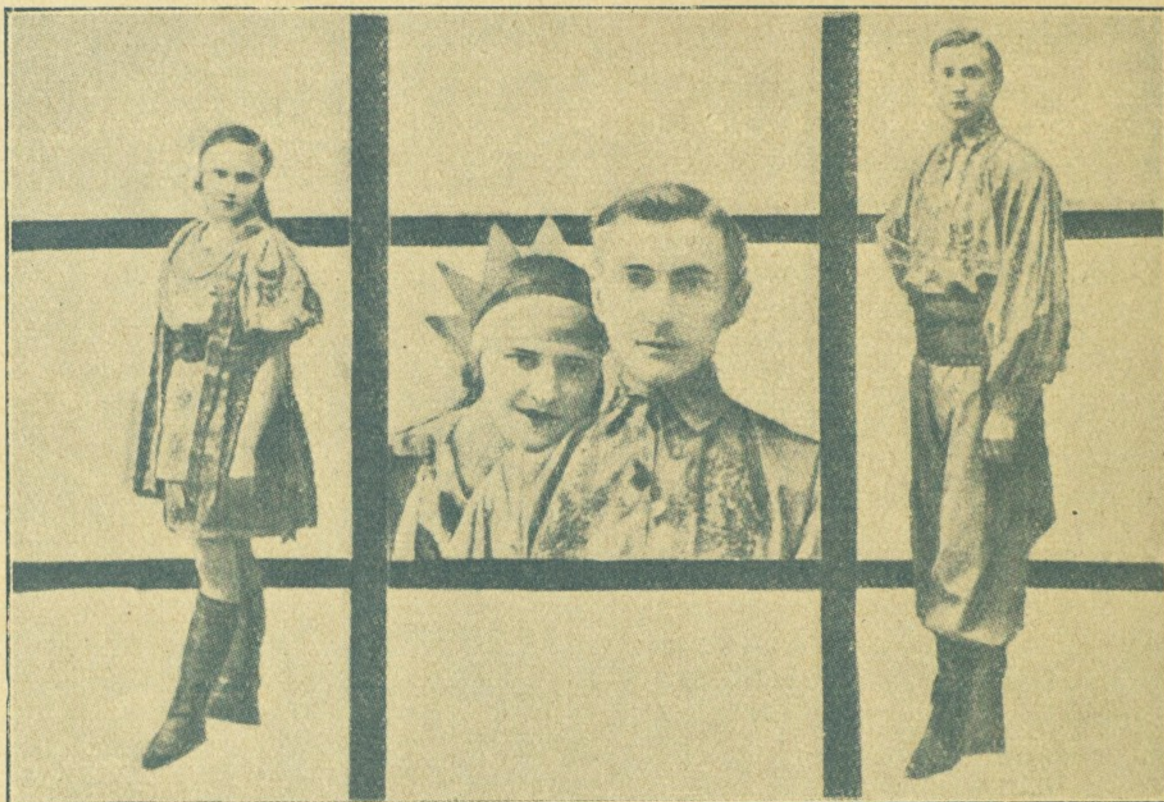
— Opinję tę możemy pozostawić bez komentarzy!

Haneczka lubi czytać gazety. Czego nie rozumie — prosi o wyjaśnienie matuchny:

— I pomyśl tylko, droga matko, pan Bóg zachorował.

— Dziecko, skąd ci przyszły takie głupstwa do głowy...

— Masz czytaj! Napisano przecież. Pan Bóg powołał do siebie dr. Kosa.



Znakomita para taneczna F. i M. Kaniewscy, występująca z nadzwyczajnym powodzeniem w restauracji „Victorja"

NAJWAŻNIEJSZE WYPADKI UBIEGŁEGO TYGODNIA

SEJM I RZĄD

Sejm i Senat nie zbiorą się już więcej — jak oświadczył p. Bartel — lecz zostaną rozwiązane w dn. 28 b. m. Wybory w każdym razie odbędą się w lutym 1928 r.

Rada Naczelna „Piasta" wybrała ponownie prezesem stronnictwa pos. Witosa, oraz powzięła szereg uchwał co do taktyki i akcji wyborczej.

Mniejszości narodowe toczą przyśpieszone narady celem stworzenia wspólnego wyborczego bloku. Tylko niektóre partje żydowskie wahają się jeszcze, czy odrodzić „szesnastkę".

Subwencję Centralnemu Towarzystwu Rolniczemu cofnęło ministerstwo rolnictwa rzekomo z powodu prowadzenia akcji politycznej przez Towarzystwo.

Na temat traktatu handlowego z Niemcami toczyły się w Berlinie narady między p. Jackowskim a ministrem Stresemannem. Zasadnicze zagadnienia wyjaśniono.

SPRAWY POLSKIE

Zrabowane przez rząd carski mienie kulturalne znowu wraca częściowo do Polski, między innemi „Szczerbiec", reszta arrasów, obrazy z Łazienek, polskie księgozbiory i t. d.

W czeskiej części Śląska Cieszyńskiego zdobyli Polacy przy wyborach gminnych ogromny sukces. Ten plebiscyt wypadł na naszą korzyść.

Dwaj bankierzy amerykańscy przyjeżdżają znowu do Warszawy, co budzi nadzieje uzyskania pożyczek na cele inwestycyjne.

POLITYKA ZAGRANICZNA

Ważne narady polityczne odbywali w Wiedniu kanclerz Marx i minister Stresemann . Mówiono w pierwszym rzędzie, oczywiście, o połączeniu Austrji i Niemiec. Wynik konferencji tajemnicą.

Zbrojenia morskie ogranicza Anglja, rezygnując z budowy dwóch wielkich okrętów wojennych . Czy na stałe, czy tylko.... na razie — przyszłość okaże.

Trockij i Zinowjew zostali ostatecznie wykluczeni z partji uchwałą Komisji Kontrolującej Centralnego Komitetu jeszcze przed Kongresem, w którym pokładali nadzieję.

Ambasadorem sowieckim w Tokio zamianowany Al. Trojanowskij. Na Rakowskiego nie zgodziła się Japonja, jego agitacja w Paryżu podziałała odstraszająco.

Manoilescu został uniewinniony w procesie o zdradę stanu. Ks. Karol rumuński wysnuwa stąd dla siebie pomyślne horoskopy.

Sułtan marokański Mulej Jussuf, wierny sprzymierzeniec Francji, zmarł w Rabacie. Tron obejmuje jego młodszy syn.

RÓŻNE

Znany dyplomata sowiecki Adolf Joffe popełnił samobójstwo. Przyczyną depresja w następstwie nieuleczalnej choroby.

Lotnicy angielscy Mac - Intosh i Hinkler, wędrujący z Anglji do Indji, musieli wylądować we wschodniej Małopolsce skutkiem uszkodzeń aparatu i powrócą koleją do ojczyzny.

Z KRONIKI TOWARZYSKIEJ



P. Wanda Wermińska, znana śpiewaczka i p. inż. Ksawery Poraj Różański, których ślub odbył się dnia 3 października r. b. w Budapeszcie. P. Wermińska na scenie tamtejszego teatru operowego kreować będzie swoją popisową rolę „Carmen".

Fot. Stemmer

Pielęgnowanie suchej, przedwcześnie wiotczejącej i fizjologicznie starzejącej się cery wymaga, oprócz poprzednio wzmiankowanych zabiegów, naparzań twarzy natłuszczonej poprzednio *D-ra Lustra kremem ożywczym „Oxa"*. Naparzać 5 minut, spłókać gorącą wodą. Nie masować po naparzeniu, raczej — przed. Rano myć twarz gorącą wodą i *otrąbkami migdałowemi D-ra Lustra*, a naskórek zmiękczać *pudrem egzotycznym D-ra Lustra.*

Ciąg dalszy nastąpi.

Z POLSKIEGO RADJA



Jan Czarnecki, dyrektor popularnej orkiestry smyczkowej, koncertującej z niebywałem powodzeniem w restauracji „Gastronomja", znany protektor polskiej muzyki, pod batutą którego w dniu 2 grudnia o godz. 5 m. 45 odbędzie się w Polskiem Radjo koncert, w zwiększonym komplecie, poświęcony specjalnie polskiej muzyce. Fot. J. Malarski

Anegdotki teatralne

Aktorka pisze do swojej koleżanki: „Nie mogę, niestety, wziąć udziału w pogrzebie twojego męża, gdyż sama również jestem bardzo cierpiąca.

*

Pewien amerykanin, znany ze swojej pruderji, zabłąkał się do kabaretu na Montmartre. W kilka dni potem, wróciwszy do swoich „cnotliwych" zasad, skarżył się:

— Wasz Paryż — mówił na przyjęciu u hrabiego Boni de Castellano. — wzbudza we mnie wstręt do grzechu.

Na co dowcipny autor: „Sztuki być biednym".

— Może, ale wasz New - Jork wzbudza wstręt do cnoty.

Z dziedziny kosmetyki

PIELĘGNOWANIE WŁOSÓW

Bardzo wiele osób cierpi na wypadanie włosów, swędzenie skóry na głowie i łupież, który tworzy się z tłuszczu, wydzielanego z gruczołów tłuszczowych głowy. Tłuszcz ten jełczeje i wraz z pyłem tworzy na głowie łuszczącą się masę zwaną łupieżem. Zatyka on tkanki skóry, uniemożliwia przewiew i niszczy włosy.

Jako jeden z radykalnych środków usuwających łupież i swędzenie, możemy śmiało polecić *Tetral*, który od szeregu lat cieszy się zasłużonem uznaniem.

M-me ERCEDES.

Tetral nabywać można we wszystkich pierwszorzędnych drogerjach i perfumerjach.
Skład główny: *Warszawa, Szpitalna 10. Perfumerja „Perfection"*.

TAM KUPUJCIE!

Nowa placówka w kosmetyce

W końcu ubiegłego miesiąca otwarty został w Warszawie w gm. Ord. Hr. Zamoyskich, Żabia 4, Instytut Kosmetyczno-Lekarski Izis. Znając tego rodzaju instytuty za granicą stwierdzić można, że nietylko nie ustępuje on w niczem tym ostatnim pod względem technicznych urządzeń, ale nawet wybija się przed nimi jak najdalej posuniętą hygjeną. Jeżeli dodamy, że prowadzony jest przez lekarza dermatologa przy współpracy wybitnych sił fachowych, to daje to wszystko dostateczną gwarancję, że pacjentka i pacjenci, którzy oddadzą się w opiekę temu instytutowi będą naprawdę mieli usunięte te niedokładności, jakich leczenia Instytut się podejmie. Instytut Kosmetyczno-Lekarski Izis stoi cera są przedewszystkiem wynikiem nienależytego funkcjonowania pewnych części organizmu ludzkiego, i że trzeba najpierw poznać przyczynę, a następnie dopiero nauczyć się ją usuwać. Taka więc metoda, któr.. stara się przedewszystkiem oddziaływać na organizm, a dopiero potem podkreślać modę, jest jedyną metodą, którą z czystem sumieniem polecić można.

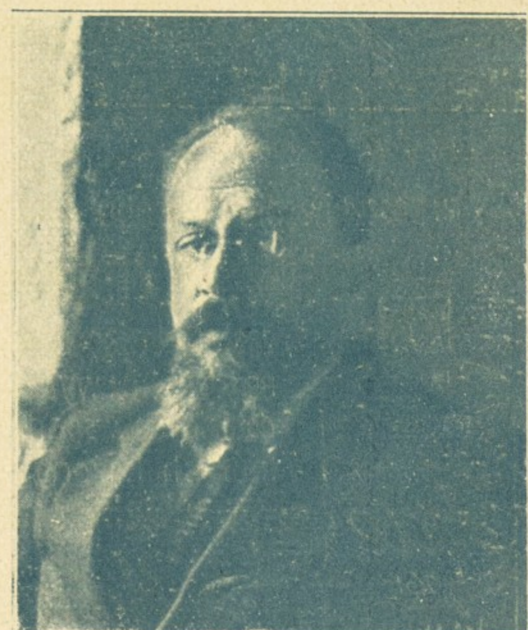
Anegdoty

Wielki książę Toskański skarżył się przed ambasadorem weneckim, że jego republika przysłała mu przedstawiciela, który zachowywał się nieodpowiednio.

— Wasza Wysokość nie powinien się dziwić — odpowiada ambasador, — ponieważ upewniam Pana, że u nas w Wenecji jest wielu głupców.

— Nie brak ich też we Florencji, ale nie wysyłano ich nigdy na placówki zagraniczne.

TRAGICZNY ZGON SOWIECKIEGO DYPLOMATY



A. Joffe, znany dyplomata sowiecki, który z ramienia bolszewików podpisał traktat ryski, wskutek przewlekłej choroby nerwowej popełnił samobójstwo. Należał do wybitniejszych dyplomatów S. R. S. S.

Redaktor odpowiedzialny St. KRZYWOSZEWSKI

Drnk GALEWSKI i DAU, Warszawa